

LEDENA TORTA OD BIJELE ČOKOLADE I BROWNIESA

ZA TIJESTO:

175 g badema
150 g maslaca
300 g čokolade sa visokim
udjelom kakaa
150 g smeđeg šećera
3 jaja
110 g brašna
3 žlice kakaa
1/2 žličice soli

ZA KREMU:

400 g bijele čokolade
750 ml slatkog vrhnja

ZA UKRAS:

kakao



Prvo napravite browniese: grubo nasjeckajte bademe. Rastopite maslac, čokoladu i smeđi šećer na jako laganoj vatri uz stalno miješanje dok ne dobijete glatku smjesu. Maknite sa vatre, umiješajte jaja, brašno, kakao, sol i sjeckane bademe. Smjesu ulite u kalup za torte obložen masnim papirom. Poravnajte površinu i stavite peći u pećnicu prethodno zagrijanu na 180 C 20 minuta /znam da se čini kao vrlo kratko pečenje ali ukoliko ćete peći biskvit duže biti će izuzetno tvrd). Izvadite iz pećnice i ohladite.

Za kremu čokoladu razlomite na manje komadiće i dodajte 250 ml slatkog vrhnja. Zdjelu sa čokoladom i slatkim vrhnjem stavite na paru pa zagrijavajte uz stalno miješanje dok ne dobijete glatki kremu. Maknite sa pare i ostavite kremu da se ohladi. Ostatak od 500 ml slatkog vrhnja istucite u čvrsti šlag pa u njega umiješajte čokoladnu kremu.

Ohlađeni brownie biskvit stavite na tanjur na kojem ćete poslužiti tortu i oko njega stavite obruč od kalupa za tortu. Na tako pripremljenu tortu izlite kremu od bijele čokolade i zagladite površine. Stavite u hladnjak da se krema stisne. Prije posluživanja odstranite obruč od kalupa i tortu ukasite sa malo kakaa.