

ČOKOLADNA TORTA SA KARMEL MOUSSE-OM

Karamel:

200 g šećera
60 ml vode
500 ml vrhnja za šlag
1/4 žličice limunovog soka

Biskvit:

115 g nasjeckane čokolade
90 g kakaa
125 ml vruće vode
150 kg šećera
220 g brašna
1 1/2 žličice sode bikarbone
1 žličica soli
250 ml mlijeka
2 žlice arome vanilije
55 jaja
170 g maslaca

Karamel:

200 g šećera
60 ml vode
1/4 žličice limunovog soka
500 ml vrhnja za šlag
1 žlica arome vanilije

Mousse:

3 žlice instant kave
1 omot želatine u prahu
sav karamel
65 g kiselog vrhnja
3 žlice ruma

Glazura:

100 g nasjeckane čokolade

100 ml vrhnja za šlag
listići badema za posip

Za karamel: u prikladnom loncu pomiješajte šećer sa vodom i limunovim sokom pa stavite kuhati na umjerenu vatru. Kuhajte dok se šećer ne otopi u potpunosti i počne dobivati lijepu smeđu boju. Maknite sa vatre pa oprezno dodajte vrhnje za šlag i aromu vanilije. Vratite sve na slabu vatru i kuhajte uz povremeno miješanje dok ne dobijete glatku smjesu. Ohladite.

Za biskvit: zagrijte pećnicu na 180 C. Namastite i pobrašnite okrugli kalup promjera 30 cm. U vatrostalnu posudu stavite nasjeckanu čokoladu, kakao i vodu pa kuhajte na pari dok se čokolada ne otopi i dobijete glatku smjesu. Umiješajte polovicu šećera (75 g) pa izmiješajte i još malo kuhajte na pari, tek toliko da se šećer otopi. Ostavite da se malo ohladi.

U posudu prosijte brašno, sodu bikarbonu i sol.

Mikserom pjenasto izradite jaja sa preostalih 75 g šećera dok ne posvijetli i udvostruči im se volumen. Umiješajte prohladenu smjesu čokolade. Dodajte i maslac pa sve dobro izradite. Umiješajte i mlijeko i aromu vanilije. Na kraju dodajte i smjesu prosijanog brašna pa sve dobro izmiješajte. Gotovu smjesu prebacite u pripremljeni kalup, zagladite površinu pa pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 45 minuta. Ohladite.

Za mousse: otopite instant kavu u 3 žlice tople vode. Umiješajte i želatinu pa je ostavite da nabubri. Mikserom pjenasto izradite ohlađeni karamel sa kiselim vrhnjem. Zagrijte rum pa u njemu otopite nabubrenu želatinu. Umiješajte u pjenastu smjesu karamela.

Na tanjur za posluživanje stavite ohlađeni biskvit pa oko njega stavite obruč od kalupa za torte. Na biskvit izlite pripremljenu karamel smjesu, izravnajte površinu pa stavite u hladnjak na barem 3 sata ili još bolje preko noći.

Za glazuru zagrijte vrhnje za šlag dok ne provrije. Nasjeckajte čokoladu pa je dodajte u vrhnje za šlag i miješajte dok se ne rastopi. Odstranite obruč oko torte, prelite je čokoladnom glazurom i posipajte bademima u listićima. Ohladite prije posluživanja.