



Čokoládová torta

Na prípravu čokoládovej torty budete potrebovať (8 porcií):

300 g hladkej múky
 490 g kryštálového cukru
 110 g kvalitného holandského kakaa
 2/3 lyžičky sódy
 1 lyžičku kypriaceho prášku
 1 čajovú lyžičku soli
 3 veľké vajcia
 250 ml kyslej smotany
 250 ml vlažnej vody
 100 ml slnečnicového oleja
 2 lyžičky vanilkového extraktu

Na prípravu čokoládovej ganache budete potrebovať:

470 g 70% čokolády (pre sladšiu verziu použite mliečnu, alebo pol na pol)
 450 ml 33% smotany
 kôru z 2 pomarančov

Na dozdobenie:

80 g 70% čokolády
 rôzne čokoládky
 500 g bobuľovitého ovocia

Ganache pripravte niekoľko hodín, prípadne deň dopredu. Čokoládu nalámate na drobné kúsky a vložte do misky. Smotanu s nastrúhanou pomarančovou kôrou ohrejte a cez sito prelejte na čokoládu. Nechajte 2 – 3 minúty postáť a premiešajte metličkou. Misku prekryte potravinovou fóliou a nechajte v chladničke minimálne 3 hodiny.

Príprava cesta je veľmi jednoduchá. Do misy navážte všetky sypké suroviny. Múku, cukor, kakao, sódu, kypriaci prášok a soľ. Vareškou premiešajte a postupne pridávajte vajcia, kyslú smotanu, vodu, olej a vanilku. Mixujte pár minút, až kým sa všetky suroviny neprepoja. Cesto rozdeľte na tri rovnaké časti. Dno foriem s priemerom 17 cm vysteľte papierom na pečenie a okraje potrite maslom a posypte múkou. Pečte naraz, ak nemáte tri rovnaké formy, tak postupne pri teplote 175 stupňov približne 30 minút. Cesto po upečení nechajte vychladnúť na mriežke.

Vrch korpusov zrežte a zarovnajzte. Na tortový stojan naneste trocha čokoládového krému a tak položte prvý korpus. Krém zabezpečí, že sa torta nebude hýbať. Ganache rozdeľte na dve rovnaké časti. Prvou polovicou budete plniť, druhou tortu obaľovať. Na prvý korpus teda naneste ¼ z celého množstva krému, posypte ovocím, preložte druhým korpusom. Ten už ale uložte hlavou dole, aby ste tortu zarovnali a postup opakujte. Krém, ktorým budete obaľovať zľahka premixujte ručným mixérom. Naneste základnú vrstvu a dajte zchladnúť na 15 minút. Dôvod je jednoduchý. Krém v chladničke stuhne a cesto sa pri dozdobovaní nebude drobiť. Potrite celú tortu zvyšným krémom a uhladzte. Čokoládu roztopte vo vodnom kúpeli a polejte ňou tortu. Dozdobte čokoládkami, zvyšným ovocím, pomarančom, prípadne zvyšným krémom.