



VIANOČNÁ ČOKO TORTA

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu vianočnej čoko torty budete potrebovať (priemer 20 cm):

200 g masla

250 g varenej a olúpanej červenej repy, 200 g 70% čokolády, 4 lyžice horúceho espressa, 135 g hladkej múky, 1 vrchovatú lyžičku kypriaceho prášku, 3 lyžice kakaového prášku holandského typu, 5 vajec, 190 g hnedého cukru

Na čokoládový krém s mascarpone budete potrebovať:

50 g 70% čokolády, 50 g kvalitnej mliečnej čokolády, 250 g mascarpone, 75 ml 33% smotany, 50 g práškového cukru

Na maslový krém budete potrebovať:

50 g 70% čokolády, 50 g kvalitnej mliečnej čokolády, 300 g masla izbovej teploty, 50 g práškového cukru, Štipku soli, ½ lyžičky vanilkového extraktu

Na dokončenie budete potrebovať:

200 g mrazených čučoriedok, krupicový cukor, 150 g 70% čokolády

A TAKTO NA TO:

Uvarenú a olúpanú repu rozmixujte v kuchynskom robote na hrubšie pyré. Čokoládu rozpustíte vo vodnom kúpeli. Nezabúdajte, že nádoba s čokoládou sa nesmie dotýkať vody. Rozpustenú čokoládu zmiešajte s espressom.

Maslo rozpustíte a nechajte vychladnúť. Múku, kypriaci prášok a kakao preosejte do čistej misy a odložte bokom. Oddel'te žltka od bielkov. Žltka vyšľahajte do hustej peny a prilejte k čokoláde, ktorá má izbovú teplotu. Premiešajte a pridajte pyré z červenej repy.

Rúru predhrejte na 180 stupňov. V čistej nádobe vyšľahajte bielka. Keď už tvoria špičku, po častiach pridávajte cukor a mixujte dovtedy, kým sa cukor nerozpustí. Vyšľahané bielka zmiešajte s čokoládovou zmesou. Miešajte len stierkou, alebo vareškou a na záver pridajte sypké preosiate suroviny. Ak máte dve formy s priemerom 20 cm vyložte ich papierom a potrite maslom. Do jednej formy nalejte dve tretiny, do druhej zvyšnú tretinu. Ak dve formy nemáte, upečte cestá jedno po druhom. Cesto s dvoma tretinami pečte 45 – 50 minút, tretinu cca 25 minút. Po vytiahnutí nechajte cesto 5 až 10 minút vo forme, potom preložte na mriežku a nechajte úplne vychladnúť.

V hrnci varte na miernom ohni mrazené čučoriedky spolu s krupicovým cukrom. Ten pridajte podľa potreby, chuti a sladkosti čučoriedok. Čučoriedková zmes bude postupne hustnúť, až uvaríte domáci džem. Odstavte a nechajte pri izbovej teplote vychladnúť.

Vo vodnom kúpeli roztopte čokolády pre oba krémy naraz a nechajte vychladnúť na izbovú teplotu. Ako prvý si pripravte čokoládový krém s mascarpone. Mascarpone rozmixujte spolu s cukrom, postupne prilievajte smotanu a nakoniec pridajte polovicu z rozpustenej čokolády a na nízkych otáčkach mixujte. Maslový krém pripravíte podobne. Maslo s cukrom a vanilkovým extraktom rozmixujte do peny. Potom postupne pridávajte zvyšnú čokoládu.

Väčšie cesto rozrežte na polovicu. Ukladajte jedno na druhé a potierajte domácim džemom a čokoládovým krémom s mascarpone. Tortu nakoniec obalte maslovým krémom a nechajte v chladničke chvíľu vychladnúť. Vo vodnom kúpeli roztopte čokoládu, zalejte ňou vrch torty a dozdobte.

