



Kakaovo-orechová torta

Na prípravu krému budete potrebovať:

200 g 33% smotany, 150 ml plnotučného mlieka, 3 žĺtka, 130 g hnedého cukru, 25 g kukuričného škrobu, 1 a ½ lyžice karamelová INKA, 1 lyžičku vanilkového extraktu, 290 g masla izbovej teploty

Na prípravu cesta budete potrebovať (rozmer 20 x 20 cm):

140 g na drobno nasekaných orechov, 220 g hladkej múky, 1 lyžičku jedlej sódy, 1 a ½ lyžičky kypriaceho prášku, 1 a ½ lyžičky soli, 225 g hnedého cukru, 85 g holandského kakaa, 3 celé vajcia, 200 g kyslej smotany, 3 lyžičky INKA, 180 ml rastlinného oleja

Najprv si pripravte krém. V hrnci ohrejte smotanu s mliekom, nesmie vriieť. V poháriku zmiešajte karamelovú INKU s 2 – 3 čajovými lyžičkami horúcej smotany. V samostatnej miske mixujte žĺtka s cukrom, potom pridajte kukuričný škrob. Prilejte trocha horúcej smotany, mixujte a celú zmes prelejte do hrnca so smotanou. Za stáleho miešania privedte k varu. Po odstavení prilejte INKU a vanilkový extrakt. Nechajte vychladnúť pri izbovej teplote a občas premiešajte, aby nevznikla kôrka.

Medzi tým pripravte cesto. Tri čajové lyžičky INKY zalejte 250 ml horúcej vody. Do jednej misy navážte suché ingrediencie: orechy, múku, sódu, kypriaci prášok, soľ, cukor a kakao. V druhej mise ručným mixérom mixujte vajcia s kyslou smotanou a olejom. Tekutú zmes prelejte do misy s múkou, prilejte INKU a mixujte ešte 4 minúty. Cesto rozdeľte na tri rovnaké časti a pečte pri teplote 180 stupňov asi 25 minút. Ak pečiete všetko cesto v jednej forme, nechajte ho v rúre o čosi dlhšie. Po vytiahnutí nechajte vychladnúť na mriežke.

Maslo izbovej teploty riadne vyšľahajte. Pridajte uvarený krém a opäť dobre premiešajte. Krém rozdeľte na tri rovnaké časti. Do štvorcovej formy na seba ukladajte cesto, krém uhladte cukrárskou stierkou, položte ďalšie cesto, opäť uhladiť krém a na záver cesto. Zľahka rukami zatlačte a zarovnajte, nechajte v chladničke asi 30 minút. Po vytiahnutí z chladničky orežte príborovým nožom po celom obvode formy, priložte tortový stojan a tortu naň preklopte. Formu pomaly vysuňte a naneste poslednú vrstvu krému. Dozdobte čokoládou, nasekanými orechmi a makrónkami.