



Vianočná čučoriedková torta

Na prípravu korpusov budete potrebovať (3 x 20 cm priemer):

375 g masla izbovej teploty, 300 g kryštálového cukru, 4 vajcia izbovej teploty, kôra z jedného bio pomaranča, semienka z 2 strúčikov kardamónu, 375 g polohrubej múky, 1 čajovú lyžičku jedlej sódy, 1 čajovú lyžičku kypriaceho prášku, 2 čajové lyžičky mletej škorice, 5 cl mlieka, 5 cl RIAVA Hafira, 250 g mrazených čučoriedok

Na prípravu parížskej šľahačky budete potrebovať:

200 g callebaut 54,5% horkej čokolády, 400 g šľahačky 33%, 2 cl RIAVA Hafira

čerstvé čučoriedky na dozdobenie

Najprv si pripravte parížsku šľahačku. Ideálne 1 deň pred dokončením torty, najmenej však 12 hodín. Zohrejte smotanu a zalejte ňou čokoládu. Nechajte chvíľu postáť a potom miešajte, až sa čokoláda úplne rozpustí. Na záver pridajte 2 cl RIAVA Hafira, premiešajte, prikryte a nechajte cez noc postáť v chladničke.

Príprava cesta nie je komplikovaná. Maslo izbovej teploty mixujte s cukrom do jemnej nadýchanej peny. Postupne pridávajte jedno vajce po druhom a mixujte kým sa suroviny prepoja. Pridajte pomarančovú kôru a semienka kardamónu, opäť premiešajte. V múke rozmiešajte sódu, kypriaci prášok a škoricu. Pridajte ju do maslovej zmesi a premiešajte. Na záver ešte vmiešajte mlieko a 5 cl RIAVA Hafira. Tri tortové formy s priemerom 20 cm vyložte papierom na pečenie a cesto do nich rovnomerne rozdeľte. V prípade, že do cesta použijete čerstvé čučoriedky, pokojne ich doň vmiešajte. Ak ale používate mrazené čučoriedky, miešaním by sa popučili, preto ich posypte na povrch každého korpusu zvlášť a jemne ich vtlačte do cesta. Pečte pri teplote 170 stupňov približne 25 minút. Po vytiahnutí z rúry korpusy vyberte z foriem a nechajte vychladnúť na mriežke.

Parížsku šľahačku vyšľahajte, dajte však pozor, táto šľahačka má tendenciu sa zrážať. Vyšľahajte ju do tuha. Umiestnite korpus na tortový podnos, natrite jednu tretinu šľahačky, preložte ďalší korpus a postup opakujte. Na záver dozdobte čerstvými čučoriedkami.