

Beze torta sa ?okoladom, naran?om i lješnjacima/ Pavlova cake with chocolate, orange and hazelnuts

Vani je zatoplilo pa se slobodna subota razvila u duuuugu kavu i smišljanje neke slastice za vikend. Kako u kuharicama nisam mogla na?i ništa što bi odgovaralo sastojcima koje sam imala doma odlu?ila sam sama nešto iskombinirati.

Višak jaja, tabla ?okolade, par naran?a, par lješnjaka, malo slatkog vrhnja i tortica je ve? bila tu :)

Originalan naziv ove torte bi vjerojatno bila Pavlova - ali ja Pavlovu povezujem sa hrpom svježeg vo?a pa sam ovu zato nazvala sam "beze" torta :) Pavlovu sam radila ve? par puta i oduševila SE :) Rezultate možete vidjeti na ovim linkovima - [ovdje](#) i [ovdje](#) :)



Sastojci za tortu od 22 cm :

4 bjelanjka

200 g šećera

200 g čokolade za kuhanje

200 ml vrhnja za šlag

Korica i sok 1 naranče

Šaka lješnjaka

Filetirani komadići naranče



KORA:

Bjelanjke miksati u snijeg. Kad se dobije ?vrsti snijeg malo po malo dodavati še?er i miksati dok se ne stvori sjajni i ?vrsti snijeg od bjelanjka i še?er.

Na papiru za pe?enje iscrtati krug promjera 20 cm i na njega staviti sav snijeg i oblikovati krug kao na ovoj slici sa moje [prijašnje Pavlove](#).

Pe?nicu zagrijati na 130 stupnjeva i pe?i cca 30 minuta. Vanjski izgled kore bit ?e ?vrsti i hrskavi a unutrašnjost mekanja i spužvasta. Ako malo popuca izvana nije problem :)

KREMA:

Naribavit koricu jedne naran?e i iscijediti sok. Vrhnje za kuhanje ulijati u lon?i? i dodati koricu i sok od naran?e. Kad se to grije, ?okoladu nasjeckati na sitne komadi?e i staviti u plasti?nu posudu. Uzeti jednu kockicu ?okolade i staviti sastrane za jedan trik kasnije. ;)

Kad se vrhnje zagrijalo preliti preko ?okolade, pri?ekati par minuta pa pjenja?om miješati tako

dugo dok se sva čokolada ne otopi. Staviti u hladnjak na nekih sat vremena da se stisne.



Kad se krema i kora hlade nasjeckajte lješnjake na sitne komadiće.

Ohlađenu koru postaviti na pladanj za posluživanje. Tu sad dolazi ona kockica čokolade koju smo sačuvali gore. Otopite ju u mikrovalnoj pećnici ili pažljivo na štednjaku i žlicom napravite šare po kori. Mali čokoladni "touch" na tortici. Inače nije potrebno ovo napraviti ali mi se baš učinilo dekorativno i daje još jednu dimenziju hrskavosti u tortici.

Ohlađenu kremu kratko izradite mikserom i napunite vrećicu za ukrašavanje te njome rasporedite kremu po kori.

Ja sam za ovaj uzorak koristila [Wilton 1M](#) nastavak za ukrašavanje, moj najdraži :)

Preko kreme posipati nasjeckane lješnjake i komadiće naranče sa koje ste odstranili koru.

I torta je spremna za posluživanje :)





PAVLOVA WITH CHOCOLATE, ORANGE AND HAZELNUTS

Ingredients for the cake of 22 cm:

4 egg whites

200 g of sugar

200 g chocolate

200 ml cream

Zest and juice of 1 orange

A handful of hazelnuts

Filletted pieces of orange

Crust:

Mix the egg whites into the snow. When it gets tough add sugar little by little and mix until glossy and firm .

On baking paper draw a circle 20 cm in diameter and put in all the egwhites and form a circle as in this picture from my previous Pavlova.

Heath the oven on 130 degrees and bake about 30 minutes. External appearance of the Pavlova will be hard and crunchy and the inside fluffy and spongy. If the cake cracks on the outside there is no need to worry, that is normal :)

Cream:

Zest one orange and squeeze the juice. Pour the cream in a small saucepan and add the zest and juice of an orange. When it warms, chop the chocolate into small pieces and put in a plastic container. Take one cube of chocolate and put it on the side for a trick later. ;)

When you pour the warmed cream over the chocolate, wait a few minutes and mix with a whisk until all the chocolate has melted. Put in the refrigerator for an hour.

Assemble:

While the cream and crust are cooling, chop the hazelnuts into small pieces.

Set the chilled crust on a serving platter. Now comes the little trick with the chocolate cube from

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

above. Melt it in the microwave or on the stove and with a spoon make patterns on the crust. It is not obligatory to make it but it give a crust a nice chocolaty touch.

Mix the chilled chocolate with a mixer and fill the decorating bag.

For this one I used Wilton 1M tip, my favorite.

Sprinkle chopped hazelnuts over the chocolate cream and oadd range pieces from which you remove the skin.

And the cake is ready to serve :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



/NOVOSTI/

Od petka u svijetu interneta postoji još jedan gastro portal - Enogastro.net :)

Nekolicina mojih poznanika i prijatelja, zaljubljenika u hranu profesionalno ili privatno, isto tako i sa vinom - odlučili smo se na projekt koji je još u fazi razvijanja. Neovisni portal na kojem pišemo sve vezano uz hranu - novosti, događaji, savjeti, recepti itd.

Mene možete čitati u kolumni "[Slatka Amaterka](#)" u kojoj ću jednom tjedno napisati recept i par savjeta o ukrašavanju, kolačim itd.

Kliknite, istažite, savjetujte, kritizirate - sve što vam padne na pamet da stranicu bude bolja i pristupačnija :)

Hvala na podršci ;)