?okomela

Volim kad mi obitelj da zadatak da napravim neku novu tortu. Ovaj puta bio je to jedan mo?an 60-ti ro?endan koji je tražio tortu koja ?e opravdati taj broj.

Tražila sam inspiraciju na Pinterestu (gdje me možete pratiti) i naišla na blog genijalnog imena "eats well with others" kojeg piše simpati?na Joanne. Tu sam našla i tortu imena "Salted caramel Ding Dong cake" - ding dong je biskvitna ?okoladica popularna u Americi. Joanna ju je probala rekreirati u torti, ja sa slijedila njen primjer sa manjim promjenama. Posebno mi se svidio biskvit koji je dosta jak, ali so?an i pun okusa! Umjesto slatkog vrhnja koji je Joanne stavila kao punjenje, ja sam napravila bavarsku kremu a kompletan recept možete na?i u nastavku :)

Biskvit za tortu promjera 20 cm:

120 g gorkog kakaa (Kraš,Spar)
112 g ?okolade (52% kakaa,Lidl,Spar) - nasjeckane na sitno
200 ml jake kave, vru?e
180 ml mlijeka + 1 žlica limunovog soka (napravite vlastiti buttermilk)
1 i pol žli?ica ekstrakta vanilije
256 g brašna (oštrog)
1 žli?ica praška za pecivo
1 žli?ica sode
1 žli?ica soli
400 g še?era
220 g maslaca
3 ve?a jaja

Skuhati šalicu kave, zagrijati pe?nicu na 180 stupnjeva. Nasjeckati ?okoladu na stino, a mlijeku dodati žlicu limunovog soka i ostaviti 10 minuta. Od toga ?e se napraviti Buttermilk!

1. Pripremiti sve sastojke
2. Preko nasjeckane ?okolade prelijati vru?u kavu i buttermilk kao i ekstrakt vanilije.
3. Dobro promiješati.
4. Dodati kakao.
5. Dobro promiješati.
6. Maslac zamutiti sa še?erom i dodavati jedno po jedno jaje, špatulicom par puta ostrugati strane zdjele za miksanje da se sve dobro poveže. Sve suhe sastojke spojiti i promiješati pjenja?om.
7. Izmjeni?no dodavati mješavinu ?okolade i kave sa brašnom u maslac i miksati dok se ne poveže do izgleda na slici.
8. Diviti se izgledu :D

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

U kalup promjera 20 cm an dno staviti papir za pe?enje. Uzeti pola smjese i staviti pe?i na 180 stupnjeva cca 35 minuta dok ?a?kalice ne iza?e ?ista. Isto napraviti sa drugom polovicom kreme! Dobit ?ete dva lijepa biskvita koja ohladite i ako treba malo odrežite da budu ravni. Stavite obru? oko prvog biskvita i krenite u pripremu krema.

Karamel ganache:

252 g ?okolade (52% kakaa, Lidl, Spar)

1 žli?ica i pola soli

200 g še?era

350 ml slatkog vrhnja

1 žli?ica ekstrakta od vanilije

Nasjeckajte ?okoladu na sitno i pospite soli. Še?er zagrijavajte u loncu, pustite da se otopi i mijepajte drvenom kuha?om dok ne dobi karamelastu boju pa dodajte slatko vrhnje. U tom trenu ?e se karamela stisnuti ali nastavite miješati na laganoj vatri dok se sve ne otopi. U to dodati ekstrakt vanilije i prelijati preko nasjeckane ?okolade. Dobro promiješati da se spoji pa podijelit i na dva dijela. Prvi dio prelijate preko spremnog biskvita i pustiti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Drugi dio pokriti folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi.

Bavarska krema:

1 štapi? vanilije

250 ml mlijeka

3 žumanjka

75 g še?era

50 ml slatkog vrhnja + 225 ml slatkog vrhnja

15 g želatine u prahu

3 žlice vode

Prepoloviti štapi? vanilije i staviti u lonac sa mlijekom i polako zakuhajte pa maknite štapi?. Žumanjke miksajte sa še?erom sve dok ne izblijede pa mlijeko prelijte u žumanjke neprekidno miksaju?i. Smjesu vratite natrag u lonac i zagrijavajte dok se ne po?ne zgrušnjavati i lijepiti za stražnju stranu žlice. Uklonite s vatre i dodajte vrhnje, promiješajte i procijedite. Želatinu pomiješajte sa žlice vode i pustite da nabubri pa rastopite u toploj kremi. Pustite da se malo ohladi pa umiješati tu?enih 225 ml slatkog vrhnja. Lagano umiješati pa preliti preko karamel ganacha i pokriti drugim biskvitom. Ostaviti par sati u hladnjaku da se ohladi ili najbolje preko no?i.

Kad ste spremni za posluživanje topli nožem pro?ite po unutranjoj strani kalupa i lagano odvojite. U mikrovalnoj lagano zagrijte ostatak karamel ganacha i prelijte preko torte. I to je to, spremna je

za posluživanje :)

www.Justcakegirl.com