

Mousse torta od naran?e i ?okolade

Krajem studenog se uvijek sjetim kombinacije naran?e i ?okolade. Mojem tati je ro?endan a to mu je najdraža kombinacija :) Prošlog vikenda skupili smo se svi doma i proslavili ro?endan uz ovu divnu torticu.

Iako u po?etku nije sve išlo po planu jer nisam radila po receptu ve? sve iz glave, na kraju se sve spojilo i ispalo savršeno! I izgledom i okusom. Tu su mi pomogle moje divne [M's Bakery](#), [Champam](#) i [Biftek i Merlot](#) :) U zadnje vrijeme velika podrška i inspiracija :) I Meri koja mi je dala borovnice ;)



Recept:

Biskvit:

5 jaja M veličine
200 g šećera
1 vanilin šećer
170 g brašna
pola paketa praška za pecivo
30 g kaka za kolače (Kraš)

Orange curd - namaz od naranča:

2 srednje naranče
1 limun
200 g šećera
110 g maslaca
3 žutanjka (bjelanjke ostaviti na sobnoj temperaturi za sljedeći post gdje opet radimo macaronse) :)

Čokoladni ganache:

200 g čokolade (ja sam koristila onu za kuhanje iz Spara, 52 % kaka, tako nam najbolje odgovara)
300 ml vrhnja za šlag
Sok pola naranče i korica

Vrhnje za šlag 500 ml

Premaz biskvita:

50 ml soka od naranče
50 ml vode



Priprema orange curda:

Naribati koricu naran?e i limuna i iscijediti sok. Maslac narezati na kockice te zajedno sa sokom, koricom i še?erom staviti na vatru da se še?er otopi. Žutanjke posebno vilicom povezati pa dodavati u smjesu koja je još uvijek na laganoj vatri i cijelo vrijeme miješati. Žumanjci ?e povezati smjese te ?ete nakon cca 20 minuta dobiti gusti "curd". Paziti da ne prekuhate i da se jaja ne zgrušaju. Nakon toga staviti u drugu posudu i ohladiti.

Priprema ?okoladnog ganacha:

Nasjeckati ?okoladu na sitno i ugrijati vrhnje za šlag zajedno sa sokom od naran?e i koricom od naran?e. Kad vidite da vrhnje ide lagano prema vrenju prelijati preko ?okolade, ostaviti minutu i

promiješati da dobijete čokoladnu smjesu. Staviti u hladnjak na hlađenje.



Priprema biskvita:

Ugrijati pećnicu na 180 stupnjeva i početi pripremu biskvita. Koristila sam kalup od 26 cm. Na dno sam stavila papir za pečenje.

Jaja, šećer i vanilin šećer zajedno izmiksati dok ne postane svijetla fluffy smjesa. Dodati brašno koje ste povezali sa kakaom i praškom za pecivo i ručno umiješati u smjesu. Izliti u kalup te peći cca 25 minuta, tj. dok čačkalica ne izađe čista kad provjeravate. Izvaditi iz pećnice i ohladiti.

Priprema kreme:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Na početku u mikser staviti 300 ml vrhnja za šlag pa u to dodati hladan orange curd i promiksati da se spoji. Od toga odvojiti 4 žlice smjese. U ostalu smjesu dodati čokoladni ganache i ostatak 200 ml vrhnja za šlag i sve zajedno promiksati do vrste kreme. Ostaviti 4 žlice sastrane.



Sastavljanje torte:

Prerezati biskvit na pola te ga prelijati mješavinom soka od naranče i vode. Uzeti dio smjese samo sa curdom (4 žlice) te premazati gornji i donji dio biskvita tankim slojem. Oko donjeg biskvita staviti kalup te premazati polovicu čokoladne kreme, staviti drugi biskvit i premazati ostatkom čokoladne kreme. Staviti malo u hladnjak dok pripremate ukrašavanje.

Sastojci za ukrašavanje po želji, a ja sam koristila sljedeće:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

200 g čokolade

Filetirana korica naranče

Borovnice

čokoladna krema koju smo ostavili do prije

čokoladnu ogradicu napravila sam kako je [objašnjeno u ovom postu](#), za Uskrs prošle godine. Izvana po rubu i iznutra vrećicom za ukrašavanje napravila sam "kugle" od kreme, a ukasila filetiranom narančinom koricom i borovnicama koje su se sljubajno našle u zamrzivaču. Uvijek kažem da treba iskoristiti ono što imate doma :)





Ako volite jake torte sa karakterom, ovo je torta za vas. Puna okusa i ?okolade i naran?e sa so?nim biskvitom i zanimljivog izgleda :)

Preporu?am sad za blagdane!

Sljede?i tjedan po?injem sa nagradnja?ama za Vas pa pratite blog iz dana u dan :)

Just Cake The Cupcake

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

Justcakegirl