?okoladna sladoledna torta

Prošli tjedan bio je vrlo zanimljiv za mene, prvi puta samo na putu, prvi let avionom i prvi puta vožnja vlakom :D Posjetila sam Köln u Njema?koj i odli?no se provela. U nastavku možete vidjeti par fotki.

Nakon povratka u Hrvatsku vrijeme se napokon popravilo i postalo vru?e pa sam vikend odlu?ila zasladiti ne?im hladnim i ?okoladnim, a improvizacija i par sastojaka napravili su ovu jednostavnu smrznutu ultra?okoladnu tortu :)

Keksi?:

113 g maslaca
100 g še?era
1 jaje
65 g brašna
50 g ?okolade
malo soli

?okoladni ganache:

400 g ?okolade
400 ml slatkog vrhnja za šlag

Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva. Maslac otopiti u mikrovalnoj pe?nici te ga miksati sa še?erom dok se še?er ne otopi. Dodati jaj, brašno i prstohvat soli te miksati cca 30 sekundi. Na to dodati otopljenu ?okoladu i pustiti da se miksa još cca 30 sekundi.

Špatulom rasporediti na tanko i staviti u oe?nicu na cca 10 minuta. Na pola vremena okrenuti pleh. Gotovo je kad se po?inje lagano odvajati od papira.

Ostaviti da se ohladi.

Krema je obi?ni ganache. Nasjeckati ?okoladu na sitno a vrhnje za šlag zagrijati do to?ke vrenja pa povezati i dobro promiješati da se sva ?okolada rastopi.

Kalup za kruh obložiti papirom za pe?enje koji neka bude viši od samog kalupa da se kasnije može lakše izvaditi i rezati.

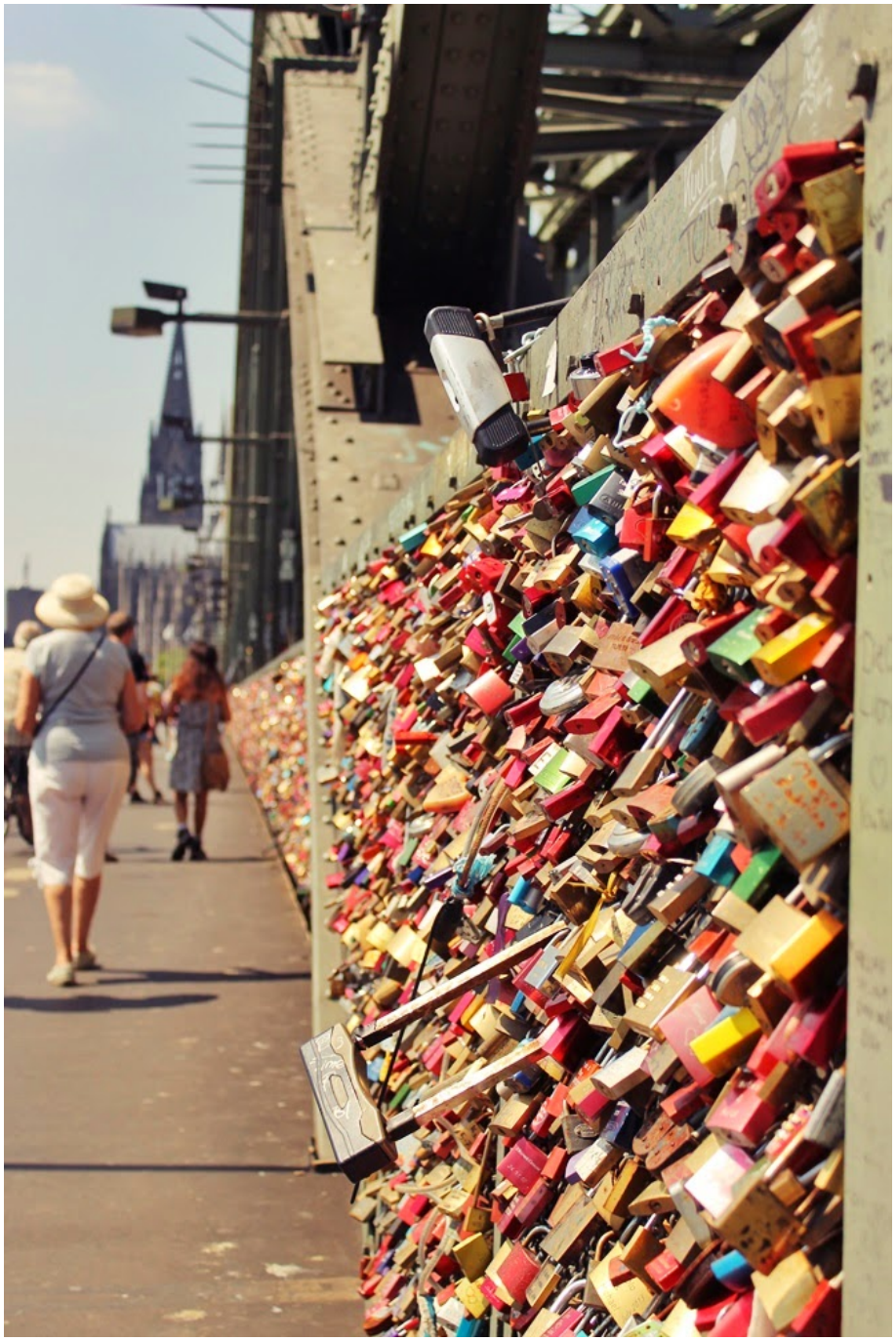
Keksi? podlogu rezati u veli?ini kalupa, ja sam na manje komade pa sam slagala. Po?injemo sa jednim slojem keksi?a pa na to jedna tre?ina ganache kreme. I tako dok sve ne potrošite.

Na kraju sam ukrasila viškom keksi?a i par smrznutih borovnica a na vama je da ukrasite po svojoj volji/želji i naravno mogu?nostima :)

Nakon što ga pripremite ide u zamrziva? na najmanje 5 sati, ali najbolje preko no?i. Kad je spreman za posluživanje, izvaditi iz zamrziva?a i rezati na kriške. Kremasto od ?okolade i crispy od keksi?a - savršena kombinacija!

*** Cologne, Germany***

SEUM



HOTEL
ZONE
Hotel am Museum

THE BODY SHOP