

## Guinness torta

Dugo sam tražila neku posebnu tortu za rožendan mojeg dragog, i nikako mi ništa nije bilo dovoljno posebno za njega. Onda sam otišla na stranicu [Nigelle Lawson](#) (koju obožavam!!) i otkrila čokoladnu tortu od Guinness piva. Pošto je B. veliki ljubitelj piva - to je bila ta torta!

E pa moj B. sretan ti rožendan :)



Malo sam se namu?ila da na?em Guinness pivo kod nas, i uspijelo mi je tek kasno nave?er tako da nemam slika pripreme ali je jako jednostavno :) Original recepta mo?ete prona?i na ovom [linku](#).

### **Za Tortu:**

250  
ml  
Guinness tamnog piva

250  
g maslaca

75  
g tamnog kakaa (Kraš)

300 g šećera u prahu  
300 ml kiselog vrhnja

2 velika jaja

1 čajna žličica ekstrakta vanilije

275 g brašna

15 g sode bikarbone

### **Za Premaz:**

300  
g krem sira (Abc, Philadelphia)

150 g šećera u prahu

125  
ml vrhnja za šlag



U veću, dublju zdjelu za kuhanje staviti pivo i narezati maslac na kockice te lagano zagrijavati dok se maslac ne otopi.

U međuvremenu zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva i pripremiti kalup za torte promjera 23 cm

kojem ste na dno postavili papir za pečenje. Možete uzeti i veći ali onda torta ne će biti više veće malo niža ali opet lijepa :)

Kad se maslac otopi i poveže sa pivom maknite sa vatre te dodajte kakao i šećer i miješajte dok se ne poveže.

Mikserom izmiksajte vrhnje, jaja i vaniliju i dodajte u mješavinu i opet dobro rukom izmiješajte.

Na kraju umiksati brašno i sodu. Sve možete raditi pjenjačom :)

Mješavinu za tortu ulijati u kalup i staviti na pečenje 45-60 minuta. Torta je jako tamna, i kad dođe do 45 minuta provjerite žažkalicom da li je pečena. Ako na žažkatici ostane trag čokolade ostavite je još par minuta. Ukoliko na žažkatici ostanu sitne mrvice torta je gotova. Jako je sočna, i zbog toga se mora paziti da se biskvit ne ispeče previše. Pustiti da se ohladi potpuno, najbolje preko noći.



Za premaz izmiksati krem sir kremasto, i prosijati še?er u prahu te jako dobro izmiksati. Dodati vaniliju i promiješati.

Premaz nemarno premazati preko torte da izgleda kao pjena na pivu :)

Da bude malo više reprezentativna naribala sam malo ?okolade i to je to :)

Još malo i torta ide na probu, javim dojmove!

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

