

## Novogodišnja torta - lješnjak ili pistacija :)

Sjedim uz prozor uz šalicu Nescafe Dolce Gusto kave i čekam snijeg. Ako ste primjetili plaše nas ovih dana sa velikom hladnoćom i snijegom. Ja osobno se ne veselim niti volim snijeg. S godinama sam shvatila da je to zbog toga jer puno vremena provodim u autu i u vožnji a i zato jer moj dragi radi posao gdje je 90 % vremena vani :( zato se nadamo da će ovaj snijeg biti brz i bezbolan!

Zašto sam spomenula Nescafe Dolce Gusto? Zato jer me Nestle Adria početkom tjedna jako iznenadio paketom koji je nenadano stigao na moju adresu. Radi se o Dolce Gusto Oblo aparatu za kavu i dva paketa patrona - Dolce Gusto Corttado i Ristretto Ardenza :) Pošto smo B. i ja veliki kavopije ovo nas je neizmjereno razveselilo. Više o tome pisat ću kad bolje isprobam sve mogućnosti i ovu finu kavu upotrijebim u nekim receptima.

Prošli tjedan radila sam dvije torte za koje sam znala da vam ih želim predstaviti na blogu kao Novogodišnje torte - zato jer su fantastične, a nadam se da će takva biti i za vas i za mene cijela 2015 :) Radila sam dvije torte, koje su po kremi i biskvitu identične ali se razlikuju po orašastim plodovima. Jedna je bila sa lješnjacima a druga sa pistacijama. Koju odabrati? Ovisno što više volite, ali naravno ne znači da ih ne možete i pomiješati.

Recept za biskvit preuzela sam sa divnog bloga [Bake Noir prijateljice Monike](#). Ako pratite sve korake on ispadne odlično sočan i nevjerojatan. [Recept na Hrvatskom](#) možete pronaći na ovom linku a ja sam povećala sastojke da dobite jednu tortu u kalupu 26 cm visoku 10 cm. p.s. također je idealna za prekrivanje fondanom! Ja sam ju pripremala 2 dana to nije sve sam pripremila dan ranije pa posložila ujutro.



?okoladna torta + Nescafe Dolce Gusto

Sastojci za tortu 26 cm

Biskvit

260g gorkog kakao praha

360g brašna, pola oštrog, pola glatkog

2 žlice soli

1 1/2 žlica sode bikarbone

2 žličice praška za pecivo

1 kg šečera - **nemojte se preplašiti ove brojke, s obzirom na količinu gorkog kakaa i ostalih sastojaka ona je idealna!**

270 ml ulja

540 ml laganog tekućeg jogurta

1 žličica ekstrakta vanilije

4 velika jaja (L klasa)

540 ml vruće vode

Krema

800 g čokolade

800 ml vrhnja za šlag

2 žlice meda

100 g maslaca

Orašasti plodovi - lješnjak ili pistacije - cca 200 g

Krokant od lješnjaka ili pistacija

100 g šećera

50 g nasjeckanih pistacija ili lješnjaka



Čokoladna torta

Ugrijte pećnicu na 170 stupnjeva.

Monika savjetuje da na dno kalupa postavite papir za pečenje pa cijeli kalup premažete maslacem te posipate kakaom.

Sve suhe sastojke pomiješajte u staviti u posudu za miksanje. Laganim miksanjem, moj KitchenAid

je bio na 2, dodavati sve tekuće sastojke redom - ulje, jogurt, vaniliju, jedno po jedno jaje te vodu.

Pošto ja imam samo jedan kalup veličine 26 cm ovo sam radila 3 puta tj. nakon što se svaka trećina ispekla.

Možete sastojke podijeliti na 3 pa svaki puta ponovo miksati (to je pametno ako nemate veliku zapremninu miksera) ili kao što sam ja sve odjednom miksala pa vagala svu masu i podijelila na 3 posude i svaku pokrila dok je čekala svoje pečenje.

Svaki biskvit peći 35-40 minuta na 170 stupnjeva.

Pred kraj pečenja provjeriti žažkalicom kad je spremno. Jako je bitno da se ne prepeče jer će se mrviti i neće biti ukusan što se meni desilo jednom. Izvaditi iz kalupa, pustiti da se ohladi i umotati u prozirnu foliju do jutra.

Biskvit će se lijepo dići pa će biti potrebno da ga nivelirate tj. izrežete da bude ravan. Za to je najbolje da odleži kroz nož u hladnjaku.



Čokoladna torta

Krema je zapravo ganache od čokolade. Nasjeckala sam čokoladu za kuhanje na sitno a vrhnje za šlag pomiješala sa medom. Zagrijavala sam vrhnje do točke vrenja, paziti da ne prekupi i prelila preko čokolade.

Pustiti minutu da se čokolada topi te ručnom mješalicom rastopiti sve ostatke čokolade i dodavati maslac. Bitno je da se sve dobro promiješa i rastopi.

Prekriti prozirnom folijom i ostaviti preko noći u hladnjaku.

Za krokant od lješnjaka i pistacije ne treba vam puno vremena te možete napraviti i drugi dan.

Nasjeckati orašaste plodove. Na tanjur staviti papir za pečenje. Šećer topiti na laganoj vatri dok se ne pretvori u karamel te dodati lješnjake ili pistacije. Drvenom kuhačom promiješati i sve preliti na papir za pečenje. Rasporediti kuhačom na tanko i slušajno ne dirati rukama jer je jako vruće.

Krokant će se začas stvrdnuti te ga možete lomiti na komade željene veličine.



Čokoladna torta

Kad su sve komponente gotove krećemo u slaganje torte. Svaki od biskvita leveliramo da budu iste visine. Jedan stavimo na podlogu na kojoj će se posluživati.

Lješnjake ili pistacije nasjeckati na sitno.

Ganache mikserom izmiksati da postane kremast. Ja sam vagala kremu, ispadne cca 1200 g te sam to podijelila na 3 dijela. Dva za punjenje i jedan za ukrašavanje.

Na svaki biskvit namazati jednu trećinu kreme i posipati nasjeckanim lješnjacima ili pistacijama i ostatak premazati preko torte. Vrećicom za ukrašavanje napraviti dodatne ukrase i poslagati krokant po želji.

Torta može odstajati malo u hladnjaku ili je odmah spremna za posluživanje.

Ona je vrlo bogata te je ova veličina po mojoj procjeni dovoljna za 30 ljudi. Niže možete vidjeti verziju i sa pistacijama. Također i dva načina kako koristiti krokant kao ukras :)





Čokoladna torta

Ovako izgleda miksanje ganache kreme u KitchenAid - u :) :) Pratite moje avanture i na Instagramu @justcakegirl :)

#KitchenAid #justcakegirl #chocolate #ganache #gastrohr @natasa987

A video posted by @justcakegirl on Dec 12, 2014 at 8:42am PST