Truffle torta/ Truffle cake

FOR ENGLISH TRANSLATION PLEASE SCROOL DOWN :)

Ve? par tjedana me mu?i Truffle torta.

Naime, moj prijatelj koji živi u Bernu, Švicarska, žaželio je da mu ja složim tu tortu. On ju je probao u Austriji i Švicarskoj, i opisao ovako: puno kreme, jako malo biskvita!

Malo sam istraživala i nalazila na svakakve opcije - Lanina Truffle torta sa lješnjacima - prekrasna je ali ne ono što sam tražila. Našla sam i Valinu Truffle tortu sa bloga Vali Voli Torte i ona me više vukla cilju.

Za biskvit sam odlu?ila napraviti verziju bez brašna, i jako tanko. Za inspiraciju mi je poslužio bikvit iz recepta za Boži?ni panj koji se topi u ustima.

A na kraju sam se odlu?ila za Valinu kremu. I eto, to je to :) Ukrasila sam je ?okoladnim trufflesima i kakaom. Jednostavna dekoracija, za tortu koja je ispunjena ?okoladom od - do :D

Sastojci:

Biskvit:

25 g še?era

3 jaja

60 g ?okolade za kuhanje

0,5 žli?ice octa

0,5 žli?ice vanilin ekstrakta

1 žlica še?era za bjelanjke

Krema:

300 ml vrhnja za šlag

600 g ?okolade

400 ml vrhnja za šlag

Ukras:

kakao

150 g ?okolade

100 ml vrhnja za šlag

Priprema ukrasnih Truffles :

Nasjeckati ?okoladu na sitne komadi?e. Vrhnje za šlag zagrijati do to?ke vrenja te prelijati preko

?okolade. Pustiti 1-2 minute da se ?okolada sama otopi i zatim dobro promiješati dok se sve nije otopilo, bez da ostaje komadi?a unutra. Staviti u hladnjak na hla?enje cca 3-4 sata, najbolje preko no?i.

Priprema biskvita :

Rastopiti ?okoladu na pari, maknuti sa pare i ostaviti sa strane.

Miksati žutanjke sa 25 g še?era dok ne postanu. Nakon toga umiješati ekstrakt vanilije te dodati otopljenu ?okoladu i miksati dok se ne spoji.

U drugoj posudi miksati bjelanjke dok se ne zapjene pa u njih dodati jednu žli?icu octa i miksati dok ne o?vrsti. Lagano u to dodati 1 žlicu še?era i nastaviti miksati dok se še?er ne razbije.

Špatulicom uzeti malo snijega od bjelanjka i lagano rukom umiješati u prethodnu smjesu. Nakon toga dodati ostale bjelanjke te opet laganim pokretima umiješati tek toliko da se spoje. Paziti da se ne miješa previše.

Lim od 26 cm smo pripremili tako da smo stavili papir za pe?enje te ga lagano premazali maslacem i posipali brašnom. Uliti pripremljenu smjesu te ju pe?i na 180 stupnjeva cca 12 - 15 minuta dok se ne digne lagano i dok se više ne sjaji. Ostavite da se ohladi.

Priprema kreme :

300 ml vrhnja za šlag dobro zagrijete, do to?ke vrenja. ?okoladu raskomadajte i zalijte vrelim vrhnjem. Promiješajte i ostavite da se prohladi. Od 400 ml vrhnja istucite šlag. Žlicom umiješajte šlag u ?okoladnu kremu. Izlijte na biskvit oko kojeg ste ostavili obru? kalupa i ostavite u hladnjaku da se dobro ohladi (najbolje preko no?i).

Priprema Trufflesa nakon što je mješavina vrhnja i ?okolade odstajala:

Pripremiti posudu sa kakaom. Malom žlicom vaditi podjednake koli?ine smjese. Bit ?e dosta mekano i gnjecavo, ali probajte rukama raditi kuglice. Nakon što dobite kuglicu brzo ju bacite u kakao i prokotrljajte dok cijela nije pokrivena. Od ove koli?ine sam dobila cca 20 trufflesa te je to dovoljno za ukrasiti tortu promjera 26 cm.

Tortu još dok je u kalupu posuti kakaom, te lagano toplim nožem odvojiti od obru?a. Na to poslagati trufflese i to je to :)

Truffle cake

Ingredients:

Cake:

25 g sugar
3 eggs
60 grams of chocolate
0.5 teaspoons vinegar
0.5 teaspoons vanilla extract
1 tablespoon of sugar to egg whites

Cream:
300 ml whipped cream
600 g of chocolate
400 ml whipped cream

Decoration:
cocoa
150 g of chocolate
100 ml whipped cream

Prepairing the Truffle decoration :

Chop the chocolate into small pieces. Whip the cream heated to boiling point and pour over thechocolate. Allow 1-2 minutes to melt the chocolate itself, and then stir until it is all melted, without any piecees remaining inside. Put in the refrigerator to cool about 3-4 hours, preferably overnight.

Prepairing the cake bottom :

Melt the chocolate in the bowl on a steam bath, remove from the steam and leave aside.

Mix egg yolks with 25 g sugar until they become fluffy. After that mix the vanilla extract and add the melted chocolate and mix until combine.

In another bowl, mix the egg whites until frothy and add to it half teaspoon of vinegar and mix until combined. Slowly add the 1 tablespoon of the sugar and continue to mix until the sugar disolves. Add little by little snow whites and mix gently by hand into the previous mixture. After that, add the remaining egg whites and mix again gently until just enough combined. Careful not to interfere too much.

Sheet a 26 cm round baking pan with greasse paper and dust it a little. Pour the prepared mixture and bake it at 180 degrees about 12 - 15 minutes until it rises slowly, and while it no longer shines. Leave to cool.

Prepairing the filling :

300 ml whipped cream warme up to the boiling point. And to the chopped chocolate. Stir and set aside to cool. 400 ml cream beat in to stif peaks. Spoon the mix into the chocolate cream. Pour on the cake bottom around which you left the ring mold and chill in the fridge (preferably overnight).

Making the cake :

Prepare a bowl of cocoa. Take a small spoon of equal amounts of the mixture. It will be quite soft and sticky, but try to work the balls with your hands. After you receive a ball quickly toss it in cocoa and roll around until the whole is covered. Of this amount I got approx 20 truffles, and this is enough to decorate a cake 26 cm of diameter.

While the cake is still in the mold sprinkled with cocoa, take a hot knife and gently separate from the rim. Stack truffles on it and that's it :)