



Vianočná čokoládovo-pomarančová torta

Čokoládové cesto á la Sacher s lahodným krémom zo Zlatého klasu Dr. Oetker. To všetko s podtónom voňavého pomaranča.

asi 8 porcií



stredná obťažnosť

do 60 minút



Prísady::

Na korpus:

6 ks vajce
160 g cukor práškový
110 g múka hladká
50 g mandle mleté
1 polovica balíčka Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker
soľ
200 g čokoláda horká s pomarančovou kôrou
200 g maslo

Na náplň:

2 balíčky Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
750 ml mlieko
160 g maslo
120 g cukor práškový
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
100 g čokoláda horká
1 PL rum tuzemský
2 PL pomarančová šľava
1 ks pomaranč
200 ml rum

Na polevu:

40 g smotana na šľahanie (33%)
45 g čokoláda horká
0,5 KL maslo

Ešte potrebujeme:

tortová forma s odnímateľným okrajom s priemerom 21 cm
elektrický ručný šľahač

- 1 Formu s odnímateľným okrajom s priemerom 21 cm jemne vymastíme a na dno prichytíme papier na pečenie. Žltky vyšľaháme s cukrom a pridáme zmäknuté maslo. Čokolády rozpustíme nad parou, necháme mierne vychladnúť a vmiešame do žltkovej zmesi. Z bielkov a štipky soli ušľaháme tuhý sneh. Múku, mandle a kypriaci prášok premiešame. Do žltkovej zmesi na striedačku metličkou pridávame sneh a sypkú zmes. Cesto vylejeme do formy, urovnáme a dáme piecť do vyhriatej rúry na 170 stupňov. Počas pečenia môžeme teplotu znížiť na 160°. Pečieme asi hodinu, resp. dovtedy, kým torta nie je prepečená aj v strede, čo zistíme pomocou testu špajľou.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 60 minút

- 2 Hotový korpus necháme vychladnúť. Ak vznikne v strede „kopček“, zrežeme ho dorovna. Korpus na dvakrát prekrójime, aby sme získali tri rovnaké časti.





- 3 Pripravíme si krém. Maslo necháme pri izbovej teplote zmäknúť a vymiešame ho s práškovým cukrom. Zlaté klasy uvaríme v mlieku spolu s vanilkovým cukrom. Puding odstavíme a necháme ho vychladnúť, pričom ho nezabúdame miešať, aby sa nevytvorila koža. Čokoládu roztopíme nad parou. Vmiešame ju k maslu a po častiach zašľaháme aj vlažný puding. Dochutíme 2 lyžicami pomarančovej šťavy a troškou rumu. Krém dáme na chvíľu zachladiť.
- 4 1. Korpusy navlhčíme šťavou z polovice pomaranča, do ktorej primiešame rum. Pokvapkáme aj vrchný korpus z vnútornej strany. Spodný korpus natrieme krémom, poukladáme pomaranč nakrájaný nadrobno, priklopíme stredný korpus a postup zopakujeme. Položíme vrchný korpus, jemne pritlačíme a celú tortu potrieme krémom, ktorý nám ostal. Boky zotrieme stierkou, aby sa vytvoril efekt polonahej torty. Dáme do chladničky. Smotanu zohrejeme v kastróliku tesne pod bod varu. Vmiešame do nej nalámanú čokoládu aj maslo, kým sa nerozpustia. Nalejeme na vrch torty tak, aby stekala po bokoch torty. Opäť dáme zachladiť a ozdobíme.

