NajPečenie

Čokoládová torta s mandľami

Veľmi jednoduchá torta plná dobrých vôňí a čokolády.

Potrebujete:

250 g	Helia
3 lyžica	múka hladká
350 g	čokoláda na varenie
1 pohár 250 ml	cukor svetlohnedý
1 kg	čokoláda horká 68%
50 g	mandle mleté
1 ks	kypriaci prášok do pečiva
1 ks	pomaranč
2 lyžica	amareto
5 ks	vajcia

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**35 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

1 hrnček svetlohnedého cukru roztopíme vo vode, čiže zmes bude mať objem asi 1 a pol hrnčeka.

Do hrnčeka nalejeme vodu a do misky na roztápanie čokolády posekáme čokoládu s Heliou a roztopíme vo vodnom kúpeli. Za stáleho miešania pridávame roztopený cukor.

Roztopenú čokoládu vlejeme do inej misky (mala by byť trochu zohriata aby nám čokoláda netuhla na studenom podklade) a vmiešame žĺtky a všetky ostatné ingrediencie. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý postupne vmiešame do čokoládovej zmesi.

Do olejom vymastenej a hrubou múkou vysypanej formy nalejeme zmes a dáme piecť do vyhriatej rúry na 180 °C asi na 35 minút.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.

Asi po hodine ju vyberieme z formy, nakrájame a servírujeme posypanú práškovým cukrom. Prípradne si môžeme pripraviť čokoládový toping a tortu môžete ozdobiť podľa sezóny, napríklad aj jesenným jahodovým listom..

Upečenú tortu necháme vychladnúť v izbovej teplote ešte vo forme.

Copyright (c) 2024 PALMA a.s.