

# NajPečenie



## Twister torta

Famózna čokoládovo gaštanová torta



### Potrebuje:

60 g	Helia
200 g	múka polohrubá
100 g	cukor kryštálový
2 lyžica	cukor práškový
750 g	mascarpone
200 g	čokoláda horká
3 ks	šľahačkový stužovač
600 ml	smotana na šľahanie 33%
200 g	čokoláda biela
250 g	gaštanové pyrė (rozmixované gaštany)
1 lyžička	kypriaci prášok do pečiva
1 lyžica	kakao
6 ks	vajcia
štipka	sol'
2 lyžica	rum

### Postup:

Príprava cesta na spodnú vrstvu: 150 g polohrubej múky, 60 g kryštálového cukru, 60 g Helie, 1 kávovú lyžičku prášku do pečiva a 1 vajce zmiešame v miske na cesto. Z papiera na pečenie si vystrihneme kruh na spodok tortovej formy. Položíme naň cesto a prikryjeme d'alším papierom na pečenie a vyvalkáme podľa tvaru spodného papiera. Vo vnútri formy ho ešte upravíme do požadovaného tvaru, popicháme vidličkou, aby sa pri pečení neodúvalo. Pečieme pri 190 stupňoch cca 15 min (do ružova). Necháme vychladnúť.

Príprava cesta na vrch a boky torty: 5 bielok so štipkou soli vyšľaháme. Postupne prišľaháme 5 kopcovitých polievkových lyžíc kryštálového cukru a ďalej šľaháme aspoň 3 minúty. Potom zapracujeme 5 žĺtok. Nakoniec pridáme 5 kopcovitých lyžíc preosiatej múky a už len ručne premiešame. Cesto rozdelíme na polovicu a do jednej pridáme kakao.

"Poklop" torty: z každého cesta dáme cca

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>30 (8 - 10 minút na jednu formu, celkom pečieme 3 formy) min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>190 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>-</b>

---

polovičku do cukrárenského sáčku, znova si vykrojíme z papiera na pečenie kruh na spodok tortovej formy a tvarujeme špirálu pomocou sáčkov. Najprv kakaovú a potom dopíňame bledú. Pečieme pri 190 stupňoch cca 8-10 min.

Boky torty: Na boky torty upečieme plát. Postupujeme tak isto ako pri "poklope" len robíme šikmé pásiky. Doplníme cesto do sáčkov, odmeriame aký vysoký plát potrebujeme do formy. Napríklad keď použijeme formu s priemerom 24cm, potrebujeme 2 pláty vysoké 6,5cm, čiže 15 cm široký plát aj s rezervou a dlhý 40 cm + rezerva. Pečieme pri 190 stupňoch cca 8-10 min.

Pripravíme si to všetko do tortovej formy. Najskôr spodok torty, potom na okraje narežeme pásy a ideme robiť plnky.

Príprava plnky s horkou čokoládou: Vyšľaháme 200 ml šľahačky s 1 stužovačom šľahačky dotuha a pridáme 1/3 mascarpone. Nad parou si roztopíme čokoládu, necháme ju trocha vychladnúť tak, aby bola ešte tekutá a primiešame do masy. Pridáme práškový cukor podľa chuti (cca 1 lyžicu). Vylejeme do torty a dáme do chladničky trocha stuhnúť.

Príprava plnky s gaštanovým pyrém: vyšľaháme 200 ml šľahačky s 1 stužovačom šľahačky, pridáme 1/3 mascarpone. Gaštanové pyrém popučíme, pridáme 1 - 2 lyžice rumu (môže byť aj esencia) zmiešame so šľahačkovou masou a zas podľa chuti prisladíme. Nalejeme na predošlú plnku, vyhladíme a zas na chvíľu odložíme do chladničky.

Príprava plnky s bielou čokoládou: vyšľaháme 200 ml šľahačky s 1 stužovačom šľahačky dotuha a pridáme 1/3 mascarpone. Nad parou si roztopíme bielu čokoládu,

# NajPečenie

necháme ju trocha vychladnúť tak, aby bola ešte tekutá a primiešame do masy. Pridáme práškový cukor podľa chuti (cca 1 lyžicu). Rozotrieme na gaštanovú plnku. Plnky sú dosť husté takže sa nepomiešajú, ale netreba ich veľmi pritláčať.

Nakoniec celú tortu prikryjeme špirálovým "poklopom" a torta je hotová. Necháme ju stuhnúť a vychladnúť v chladničke a pred podávaním môžeme a nemusíme posypať práškovým cukrom.