

Álom torta (ropogós csokoládétorta)

Ingrédients

- 250g liszt
- 55g kakaópor
- 4g sütőpor
- 4g szóda-bikarbóna
- 1 csipet só
- 200g kristálycukor
- 110g muscovado cukor vagy barna cukor
- 2 tojás
- 120g semleges olaj vagy mogyoróolaj
- 180g sűrű tejszín
- 1 teáskanál vanília kivonat
- 240g folyékony kávé
- 225g tejszokoládé
- 25g semleges méz
- 150g teljes tejszín
- 100g tejszokoládé
- 120g mogyorópüré
- 100g morzsolt ropogós palacsinta

Préparation

1. Az utóbbi hetekben többször is láttam ezt a tortát a közösségi médiában, és annyira ínyciklandónak tűnt, hogy nem tudtam ellenállni, és ki akartam próbálni!
2. Végül is ez egy még csokisabb változata a csokoládés ropogós tortámnak, amelyet néhány hónappal ezelőtt készítettem: egy jól csokis torta (a receptet egy amerikai blogról vettem), egy krémes ganache és egy finom mogyorós íz - ropogós, röviden, a boldogság definíciója. Hozzávalók :Használok a juharszirupot és a pekándiót Koro: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).
3. Használok a Norohy vanília kivonatot, a Jivara csokoládét és a Valrhona kakaóport: ILETAITUNGATEAU kód a teljes oldalon 20% kedvezményért (affiliate).
4. Elkészítési idő : 40 perc + 30 perc sütés + hűtés 20-22 cm átmérőjű tortához: A csokoládés torta: liszt kakaópor sütőpor szóda-bikarbóna 1 csipet só kristálycukor muscovado cukor vagy barna cukor 2 tojás semleges olaj vagy mogyoróolaj sűrű tejszín 1 teáskanál vanília kivonat folyékony kávé Készítse el a kávé, és tartsa melegen a torta elkészítése alatt.
5. Szitálja át a lisztet, a kakaót, a sütőport és a szóda-bikarbónát.
6. Adja hozzá a sót és a cukrokat.
7. Ezután adja hozzá a tojásokat, az olajat és a vaníliát.
8. Fejezze be a kávé hozzáadásával.
9. Öntse a tésztát a kivajazott és lisztezett tortakarikába vagy tortaformába.
10. Süsd a 175°C-ra előmelegített sütőben körülbelül 30 percig.
11. Ezután hagyd kihűlni.
12. A ganache: tejszokoládé semleges méz teljes tejszín Melegítsd fel a tejszínt a mézzel.
13. Olvaszd fel a csokoládét lassan vízgőz felett vagy mikrohullámú sütőben.
14. Öntsd a forró tejszínt fokozatosan a csokoládéra, jól keverve, hogy sima és fényes ganache-t kapj.
15. Hagyd egy kicsit megkristályosodni, majd kend el a kihűlt tortán.

16. A ropogós: tejsokoládé mogyorópüre morzsolt ropogós palacsinta Olvaszd fel a csokoládét a mogyorópürével.
17. Ezután add hozzá a morzsolt ropogós palacsintát.
18. Kend el a ropogóst a ganache-ra, és hagyd megkristályosodni, miel tt élveznéd!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com