



Торта со тиквички и чоколадо

Да. Добро слушнавте. Тиквички во чоколадна торта. За овој алтернативен рецепт за чоколадна торта е потребно масло наместо путер и помала количина брашно затоа што тиквичките делуваат како замена. Сметаме дека нема компромис кога е во прашање вкусот!



Состојки:

- 350 грама брашно
- 3 супени лажици прашок за пециво
- 1 кафена лажичка сол
- 50 грама какао во прав
- 175 милилитри студено цедено маслиново масло
- 375 грама шеќер
- 3 јајца
- 2 кафени лажички екстракт од ванила
- 1 голема тиквичка
- 100 грама млечно чоколадо (за глазура)

Чекор 1

Во длабок сад измешајте ги брашното, какаото во прав и солта.

Чекор 2

Земете уште еден длабок сад и во него измешајте ги маслиновото масло, шеќерот, јајцата и екстрактот од ванила, а потоа во него изрендајте ја тиквичката.

Чекор 3

Измешајте ги двата елемента (течниот и сувиот) со електричен миксер неколку минути додека да се спојат.

Чекор 4

Намачкајте ја големата Делимано тава за рерна со масло и во неа сипете ја смесата.

Распространете ја смесата низ целата тава и печете 30 минути на температура од 160 степени. Можеби ќе треба да го корегирате времетраењето на печењето во зависност од длабочината на тавата за рерна која ја користите.

Чекор 5

За да ја направиме глазурата едноставно топиме чоколадо во сад врз жешка вода која полака испарува.

Во зависност од квалитетот на чоколадото, во садот можете да ставите и путер или млеко за да стане светкаво.



Чекор 6

Извадете ја тортата и оставете ја да се излади, а потоа исечете три четвороаголника со еднаква големина.

Наредете ја тортата во слоеви на чинија и прелијте ја со смесата од стопено чоколадо.

Покријте ја тортата отстрана и одозгора, а потоа ставете ја во фрижидер за чоколадото да слегне.

Чекор 7

Сервирајте на чинија – ние на готовиот рецепт му ставивме рендано чоколадо одозгора. Исечете едно парче и уживајте со пријателите.

Совет

Кога е во прашање чоколадото, колку е поквалитетно – толку помалку шеќер содржи.

Луѓето често претпочитаат ефтино чоколадо затоа што уживаат во неговиот сладок вкус, но ако сакате автентичен вкус на чоколадо, направете чекор повеќе и побарајте чоколадо со висок процент какао.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk