



Чоколадна торта со темно пиво

Време е за славење, а со оваа торта можеме да славиме со стил - богата сочна торта од темно пиво и кафе, прелиена со чоколаден крем со малку шампањ. Како ви звучи?



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **1 – 2 часа**

Состојки:

За ПАНДИШПАНОТ ќе ви треба:

- 410 милилитри темно пиво
- 170 милилитри силно црно кафе
- 150 грама путер
- 180 грама какао во прав
- 480 грама брашно
- 480 грама шеќер
- 1 супена лажица прашок за печиво
- 1/2 лажичка сол
- 4 големи јајца
- 345 грама кисела павлака

За ПРЕЛИВОТ ќе ви треба:

- 450 милилитри слатка павлака
- 1 супена лажица шампањ
- 150 грама темно чоколадо

Чекор 1

Започнуваме со топење на путерот заедно со темното пиво и кафето. Можете да се обидете и со инстант кафе, но, за подобар вкус, ние ви препорачуваме еспресо.

Чекор 2

Загрејте ја рерната на 160 степени и во длабок сад измешајте ги сувите состојки - брашното, шеќерот, прашокот за печиво и солта.

Во друг сад со миксер изматете ги јајцата, ванилата и павлаката и потоа се измешајте со смесата од кафе и пиво и онаа од суви состојки, додека да добиете хомогена смеса.

На крај мешајќи додадете го и какаото и ќе забележите како се создава чоколаден сјај низ целата смеса.

Чекор 3

Двете округли Делимано силиконски тави ги премачкуваме со масло и потоа ги полниме до околу 70% од нивниот капацитет.

Ги печеме 30 минути или додека пандишпанот не се испече убаво и не почне да се одвојува од страните.



Чекор 4

За подготовка на преливот, павлаката ја загреваме и потоа ги додаваме парчињата чоколадо и малку шампањ.

Мешаме додека да добиеме рамномерна смеса и потоа матиме со миксер, за во преливот да влезе малку воздух пред да го ставиме во фрижидер најмалку 1 час да се згусне.

Потоа можете да го ставите врз тортата.

Чекор 5

Извадете ги пандишпаните од рерна и оставете ги да се оладат за преливот да не се стопи кога ќе го нанесувате.

Оној пандишпан кој е порамен ставете го одоздола, врз него нанесете од филот па потоа преклопете со вториот пандишпан.

На крај целата торта убаво премачкајте ја со преливот одозгора и од страните.

Не брзајте, ова е клучно за убавиот изглед на вашата торта.

Чекор 6

На крај за декорација, земете многу остар нож и со него поминете врз ладното темно чоколадо за да направите тенки ленти.

Совет

Оваа торта има многу специфичен вкус, но е многу богата и вреди да ја подготвите за некоја специјална пригода - бројот на состојки е поголем, па затоа внимавајте да не пропуштите некоја!

Користени производи:



Округла тава



Сад за сос

delimano®

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