

ШОКОЛАДОВА ТОРТА С БРАШНО ОТ ЛИМЕЦ И ДВА ВИДА КРЕМ

Богати шоколадови блатове с брашно от лимец, съчетани с нежен крем от маскарпоне и ароматен карамелен крем. Елегантен десерт с балансиран вкус, който впечатлява при всеки повод.

Необходими продукти за блатовете

- 5 яйца
- 1 ч.ч. пудра захар
- 100 г бяло фино брашно
- 100 г фино брашно от лимец
- 1 бр. бакпулвер
- 3-4 с.л. какао
- 2 бр. ванилия
- 1 с.л. лимонови корички
- 100 г шоколадов кувертюс с над 50% какао, разтопен на водна баня



Необходими продукти за сиропиране на блатовете

- 100 мл черешов ликьор, разреден със 100 мл вода

Необходими продукти за карамеления крем

- 1 ч.ч. захар
- 150 мл течна сладкарска сметана

Необходими продукти за крема с маскарпоне

- 300 г маскарпоне
- 180 г бял шоколадов кувертюс
- 20 мл черешов ликьор
- 2 бр. ванилия
- 30 г кокосови стърготини

Необходими продукти за глазурата

- 120 г шоколадов кувертюс с над 50 % какао
- 30 г масло
- 50 мл прясно мляко



Начин на приготвяне на блатовете

Разтопете шоколадовия кувертюр на водна баня. Разбъркайте яйцата и пудрата захар с помощта на миксер. Постепенно добавете шоколада към сместа като не спирате да бъркате. Добавете сухите съставки: двата вида брашно, бакпулвер, какао и ванилия. Накрая добавете и лимоновите корички и разбъркайте до получаване на хомогенна смес. Изсипете сместа в предварително намазнена и постлана с хартия за печене тавичка с падащо дъно, с диаметър 26 см.

Печете блата около 30 мин. в загрята на 180°C фурна.

След като извадите от фурната тавата я оставете да се охлади 5-10 мин. и след това освободете ринга и извадете блата. След като изстине, с помощта на дълъг и остър нож разрежете блата на две части. Напоете двата нови блата, всеки отделно, с разреждения черешов ликьор.

Начин на приготвяне на карамеления крем

Изсипете захарта в касерола, добавете малко вода и гответе на котлон до получаване на карамелен цвят. Отстранете касеролата от котлона и сипете сметаната при карамела. С помощта на телена бъркалка внимателно разбъркайте до получаване на гъст карамелен крем. Оставете крема настрани да се охлади, докато приготвяте крема с маскарпоне.

Начин на приготвяне на крема с маскарпоне

Разтопете белия шоколадов кувертюр на водна баня. В купа, с помощта на миксер, разбъркайте добре маскарпонето, черешовия ликьор и ванилията. Добавете постепенно белия шоколад, като не спирате да бъркате. Накрая добавете и кокосовите стърготини и разбъркайте крема с шпатула.

Сглобяване на тортата

С помощта на шпатула нанесете карамеления крем върху единия блат, който ще бъде долния блат на тортата. Оставете на хладно, за да стегне крема. След това върху карамеления крем нанесете от крема с маскарпоне и поставете горния блат, като леко го притиснете към долния блат. Отново оставете тортата на хладно.

Начин на приготвяне на глазурата

Разтопете шоколадовия кувертюр и маслото на водна баня. След като се разтопят, ги разбъркайте с телена бъркалка. Добавете млякото и бъркайте, докато се получи гладък крем. Охладете за кратко. Глазурата е готова.

Декориране на тортата

Върху охладената торта нанесете глазурата с помощта на дълга шпатула. Загладете внимателно, както отгоре, така и стените на тортата. Оставете тортата в хладилник поне за 6 часа.

Преди да сервирате, украсете тортата с бадемов крокант и малини.

Добър апетит!