

Tojásdrázsés csokoládétorta

Hozzávalók:

A tortához:

150 g puha vaj
150 g Muscovado cukor
40 g kakaó
150 g sütőporos finomliszt
1 teáskanál sütőpor
½ teáskanál szóda-bikarbóna
csipet só
2 közepes tojás
1 teáskanál vanília-kivonat
140 ml tejföl
2 evőkanál melasz

A ganache-hoz:

250 ml zsíros tejszín
250 ml étcsokoládé – darabokra törve

A díszítéshez:

csokoládéforgács
tojásdrázsé

A sütőt 180 fokra előmelegítjük. Kettő 18 cm-es tortaformát előkészítünk (kivajazzuk, lisztezzük, ha szükséges).

A vajat a cukorral fehéredésig keverjük. A lisztet, a kakaót, a sütőport, a szóda-bikarbónát és a csipetnyi sót összesítjük egy tálba, majd a cukros vajhoz keverjük. Egy másik keverőtálban a fehérjéket felverjük a vaníliával, a tejföllel, és a melasszal, majd a száraz összetevőkkel összekeverjük.

Kettőosztva 20-25 percig sütjük. Amikor kihűl, rácsra tesszük.

A krémhez a tejszín és a csokoládét vízfürdőben addig melegítjük, amíg a csokoládé megolvad. Óvatosan összekeverjük (de nem szabad túlkeverni), majd 1 órára félretesszük hűlni, amíg kenhetőre sűrűsödik.

A tortalapok összeragasztásához kicsit kevesebb, mint a krém felét használjuk, a többit a torta bevonására használjuk, majd díszítjük.



Forrás: Ideal Home 2012 March