



Slatka Radionica

Kuća Skradinske torte

www.slatkaradionica.hr

TORTA OD PISTACIJA I ČOKOLADE

PASTA OD PISTACIJA:

60g očišćenih pistacija

30g ulja

30g šećera u prahu

1g soli

30ml vode

PODLOGA:

250g čokoladnih keksa

50g pistacija

150g maslaca

20g gorke čokolade (70% kaka) po želji

KREMA:

6 žumanjaka (cca 100-120g)

100 g šećera

400 ml mlijeka

100g tamne čokolade (52-54% kaka)

10 g želatine

400 ml slatkog vrhnja

50ml likera od pistacija

50g usitnjenih pistacija

100g paste od pistacija



POSTUPAK:

PASTA OD PISTACIJA: Do vrenja zagrijati vodu i u nju ubaciti pistacije očišćene od ljuske. Neka odstoji pet minuta. Procijediti ih i očistiti od kože. Staviti na kuhinjski ubrus da se prosuše. Pistacije prebaciti u blender i isprekidano ih blendati 3-4 minute. Dodati ulje, nastaviti isprekidano blendati 2-3 minute. Dodati šećer u prahu i sol i opet blendati 2-3 minute. Dodati vodu i finalno blendati dok se ne dobije gusta sjajna pasta.

PODLOGA: Kekse samljati, pistacije i čokoladu usitniti. Sve pomiješati sa 150g maslaca sobne temperature u jednoličnu masu. Na bočne stranice kalupa staviti acetatnu foliju ili plastični graničnik. Ravnomjerno utisnuti se u kalup i poravnati.

KREMA: Žumanjke pomiješati s obje vrste šećera, staviti da se kuha na pari 15 minuta (dok se jaja ne počnu lagano zgušnjavati) povremeno miješajući. Želatinu razmutiti s 3-4 žličice hladne vode i ostavi da nabubri. Mlijeko zakuhati tako da bude spremno u isto vrijeme kada i žumanjci. Lagano ga uliti u smjesu od žumanjaka i pjenjačom ujednačiti smjesu. Kuhati na pari još 10-15 minuta povremeno miješajući i pazeći da jaja ne koaguliraju. Kremu maknuti sa štednjaka i u nju ubaciti nabubrenu želatinu. Sačekati nekoliko minuta da se otopi pa onda promiješati pjenjačom. Kremu podijeliti na dva jednaka dijela.

U jedan dio odmah dodati usitnjenu čokoladu. Nakon 2-3 minute promiješati pjenjačom dok se čokolada potpuno ne otopi. Dobro sjediniti pjenjačom. U prohlađenu čokoladnu kremu dodati tučeno slatko vrhnje (pola ukupne količine) i špatulom dobro ujednačiti. Kremu prebaciti na podlogu od keksa, zagladiti te je staviti u frižider dok krema od pistacija ne bude spremna. U drugi dio kreme dodati 100g paste od pistacija i pjenjačom ujednačiti. Drugi dio tučenog slatkog vrhnja špatulom dobro umiješati, dodati liker od pistacija i na kraju grubo sjeckane pistacije. Sve dobro sjediniti i premazati preko čokoladne kreme.

Ostaviti 3-4 sata u frižideru da se stisne, ukrasiti po želji i poslužiti.

NAPOMENE:

- Recept je predviđen za kalup promjera Ø26
- Pastu od pistacija možete i kupiti i nju iskoristiti.
Ako budete radili pastu, nakon što dodate šećer u prahu i krema se sjedini, ulje će se izdvojiti. Nemojte da vas to prepadne. Nakon što dodate vodu, sve će se povezati u predivnu glatku, sjajnu pastu
- Neka vas ne zabrinjava što se po rubovima posude žumanjak „suši“ dok se kuha na pari; kad ulijete mlijeko to će se rastopiti
- Ukoliko vam se kreme počnu prebrzo stezati (zima je i nemaju svi centralno grijanje), slobodno posudu s kremom vratite opet na paru i nekoliko minuta uz miješanje špatulom zagrijavajte. Krema treba biti mekana da biste je mogli lijepo zagladiti
- Vodite računa da vam rub od čokoladnog sloja ostane što čišći, da bi na kraju imali ljepši izgled torte izvana
- Dekorirajte po željama. Osobno sam se zadržala na jednostavnosti. Dovoljno je bilo otopiti 10g gorke čokolade i kroz sitnu rupicu, bilo od vrećice od pek papira ili kroz plastičnu vrećicu, tankim mlazom sam napravila nekoliko krugova po torti. Na to sam posula grubo sjeckane pistacije i latice sušenih ruža. Vi slobodno radite kako se vama dopada
- Za bezglutensku verziju, kekse u podlozi zamijenite onima bez glutena
- Tortu čuvajte u frižideru

Dobar tek!