

# Devil's Food Torta

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 40 minuta

Vrijeme pečenja : 20 minuta

Spremno za 60 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

### Devil's Food biskvit:

- Kakao prah 80g
- Vruća kava 160g
- Kiselo vrhnje 160g
- Maslac 100g
- Šećer 300g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Glatko brašno 175g
- Prašak za pecivo 3g
- Soda bikarbona 3g
- Vanilija u prahu
- Sol 1g

### Čokoladna krema od maslaca:

- Žumanjci 100g
- Šećer 165g
- Maslac 250g
- Tamna čokolada 165g

## Čokoladni ganache:

- Tamna čokolada 115g
- Slatko vrhnje 35% 85g
- Maslac 30g

## Ukrašavanje:

- Drobljena kakao zrna

## Upute

1. Da biste napravili biskvit stavite prosijani kakao prah u zdjelu, dodajte vruću kavu i miješajte pjenjačom dok smjesa ne postane jednolika. Zatim dodajte kiselo vrhnje i promiješajte. Stavite prosijano brašno u drugu zdjelu, dodajte prašak za pecivo, sodu bikarbonu, sol i vaniliju u prahu i promiješati pjenjačom. Stavite omekšani maslac i šećer u posudu samostojećeg miksera s plosnatim nastavkom i miksajte na srednjoj brzini dok smjesa ne postane pjenasta. Zatim postupno dodajte jaja dobro miksajući nakon svakog dodavanja. Dodajte smjesu s kakaom i nastavite miksati dok se ne sjedini. Zatim dodajte suhe sastojke i miješajte silikonskom špatulom dok se ne prožme.
2. Pripremite četiri kalupa za tortu promjera 16cm i obložite ih aluminijskom folijom kako biste spriječili curenje smjese. Podijelite smjesu na četiri jednaka dijela - svaki po 240g. Izlijte smjesu u kalupe i zagladite vrh malom špatulom. Zatim ih pecite na 170°C otprilike 20 minuta. Izvadite ih i ostavite da se ohlade.
3. Da biste napravili francusku kremu od maslaca, prvo trebate napraviti pâte a bombe, a to je mješavina tučenoga žumanjka i kuhanoga šećernog sirupa. Stavite žumanjke u posudu miksera i miksajte ih pjenjačom na srednjoj brzini. Stavite šećer i malo vode (koliko je potrebno da pokrije šećer) u plitki lonac i poklopite ga. Kada sirup prokuha, para će ukloniti kristale šećera sa stjenki lonca i onda možete skinuti poklopac. Umetnite sondu digitalnog kuhinjskog termometra u sirup i nastavite s kuhanjem dok temperatura ne naraste do 118°C.
4. U tom trenutku, ulijte ga pažljivo, bez gašenja miksera, u posudu za miksanje gdje su žumanjci. Važno je uliti sirup točno između pjenjače miksera i stijenke posude.

Budite jako pažljivi, jer ukoliko izlijete sirup direktno na pjenjaču miksera dok ona radi, mogla bi vas poprskati vrućim sirupom po rukama ili licu, te biste mogli zadobiti teške opekline! Nakon što ulijete cijeli sirup, nastavite mutiti pâte a bombe dok se ne ohladi. U ohlađeni pâte a bombe postupno dodajte omekšani maslac dok se ne sjedine.

5. Na kraju umiješajte otopljenu čokoladu. Pazite da čokolada ne bude previše vruća jer će rastopiti maslac u kremi od maslaca.
6. Stavite prvi sloj biskvita na podlogu. Stavite 115g čokoladne kreme od maslaca na biskvit i razmažite je špatulom. Stavite drugi sloj biskvita na kremu i ponovite postupak. Nastavite dok ne potrošite se biskvite. Zagladite stranice torte i stavite tortu u hladnjak da se krema stisne.
7. Dodajte još kreme na stranice torte i zagladite je špatulom. Zatim stavite još kreme na vrh torte i razmažite je špatulom. Nastavite dok ne dobijete pravilni oblik torte, a zatim je stavite u hladnjak da se krema stisne.
8. Izvadite tortu iz hladnjaka i namažite je još jednim slojem kreme.
9. Zatim ukrasite stranice drobljenim zrnima kaka.
10. Stavite preostalu kremu u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom i ukasite tortu.
11. Da biste napravili ganache izlijte vruće slatko vrhnje preko nasjeckane čokolade i ostavite otprilike jednu minutu kako bi vruće vrhnje otopilo čokoladu. Zatim dobro promiješajte da se prožme. Dodajte omekšani maslac i miješajte dok se ne otopi.
12. Izlijte tanki sloj ganachea na tortu i protresite da se ravnomjerno rasporedi.
13. Eto, vaša slasna Devil's Food torta je gotova! U slast!