



Мока торта

около 12 порции /дози



Трудно



до 80 Мин.



Глазура:

125 г млечен шоколад

1/2 с.л. олио

Тесто:

250 г пшеничено брашно

4 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker

3 с.л. какао Dr.Oetker

125 г захар

4 бр. яйца

200 г масло

2 с.л. прясно мляко

Пълнеж:

1 пак. желатин Dr.Oetker

1 пак. Оригинален пудинг шоколад Dr.Oetker

300 мл прясно мляко

100 мл ликьор кафе

40 г захар

400 г сметана (студена сладкарска)

Украса:

50 г шоколадови стърготини

70 г бял шоколад

25 г червена сладкарска боя

1 Глазура

Разтопете натрошения на ситно шоколад с олиото на водна баня при слаб огън. Върху лист алуминиево фолио очертайте окръжност с диаметър 26 см. Излейте разтопения шоколад върху алуминиево фолио в очертанието на окръжността. Загладете, че така че да се получи тънка и гладка повърхност. С нож нарежете на 12 триъгълника. Оставете шоколада да се втвърди. След това внимателно начупете шоколадовата окръжност на 12 триъгълника.

Начупете белия шоколад, поставете в здраво полиетиленово пликче и добавете малко олио и червена хранителна боя. Разтопете на водна баня и намачкайте добре пликчето, така че боята да оцвети добре шоколада. Отрежете едното ъгълче на пликчето и върху алуминиево фолио очертайте 12 червени шоколадовизвезди.

2 Тесто

Пресейте брашното с бакпулвера в купа. Добавете останалите продукти и разбийте всичко с миксер първо на ниска степен за кратко, а след това за 2 минути на висока до получаването на гладко тесто. Разстелете сместа в предварително намазнена и застлана с хартия за печене тава (с диаметър 26 см). Печете в долната част на фурната за около 35 мин на 180°C горен и долен нагревател или при 160°C на горещ въздух.

След изпичане отделете краищата на блата от стените на формата и го обърнете върху метална скара, застлана с хартия за печене.

Добре изстиналия блат разрежете хоризонтално на три блата. Поставете единия блат в тортена чиния и върху него поставете почистения ринг от формата за торта.

3 Пълнеж

Накисенете желатина в няколко лъжици вода. Пригответе пудинга според указанията на опаковката, но с 300 мл мляко и 100 мл ликьор кафе. Оставете пудинга леко да се охлади и разбъркайте желатина в него. Оставете крема да се охлади като разбърквате от време на време. Разбийте сметаната на твърд сняг и отделете около 4 с.л. от нея за украса. Щом кремът започне да се желира леко, добавете към него сметаната и разбъркайте. Разстелете половината от крема върху първия блат. Сложете втория блат отгоре и намажете другата половина от крема. Поставете последния блат отгоре и притиснете леко. Оставете тортата поне 3 часа в хладилник.



4 Украса

Намажете страните на тортата с отделената сметана и полепете настъргания шоколад отсрани. С шприц поставете 12 сметанови розички на няколко милиметра от ръба на тортата. Върху всяка розичка поставете по едно триъгълниче шоколад под наклон, а върху него по една червена шоколадова звезда.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16