Valovi sreće u moru čokolade

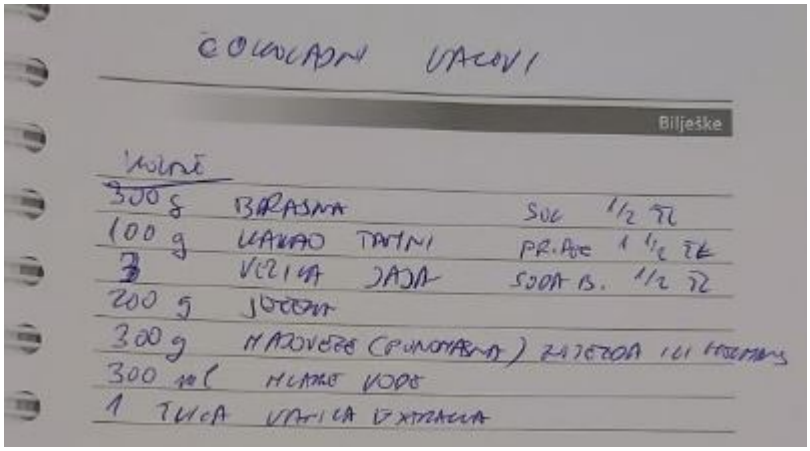
**Autor**Zeljko Markic

ShareTweetSaveEmail
1

Recept koji radi majoneze ima neopisivu sočnost i glazura i krema koja radi cvijetova soli neodoljivo podsjeća na more je moj favorit i svake godine se radi barem jednom. Sličica u naslovu je od prije par dana kada sam dobio ovu tortu kao poklon za rođendan. Okus je predobar, tko god voli čokoladu neće zažaliti.
Zagrijte pećnicu na 160°C
na dno kalupa staviti papir za pečenje, strane premazati malsacem i pobrašniti
Pomiješati suhe sastojke: Brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, sol i kakao

Mikserom na najvećoj brzini miksajte šećer i jaja nekih 5 minuta i onda dodajte majonezu i vaniliju.
Smanjiti na najnižu brzinu i dodavati lagano
Trećina suhih sastojaka
pola vode
trećina suhih sastojaka
pola vode
trećina suhih sastojaka
Kada se sve izmiksa podijeliti na 3 dijela u kalupe

Pecite kolač 25-30 minuta, svakih 8-10 minuta rotirajte kalupe da se podjednako ispeku.
Gotovo je kada možete zabosti i izvući čistu čačkalicu
Izvadite i pustite da se hladi u kalupu 20 minuta, onda izvadite iz kalupa i pustite da se ohladi do kraja - ovo je važno jer je krema JAKO osjetljiva na temperaturu.

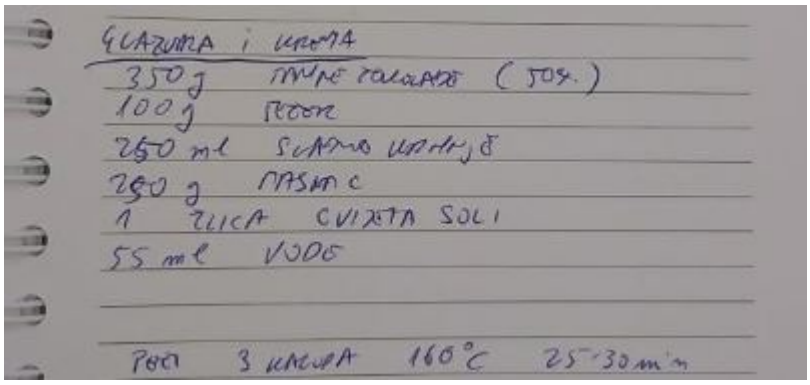


2

Pomješajte šećer, vodu i čokoladu na laganoj do srednjoj vatri, dok se šećer ne otopi. Onda skinite s plamena i umješajte vrhnje za šlag. Vratite na plamen dok ne dobijete glatku smjesu (2-3 minute). Ostavite da se ohladi

Mikserom dodajte maslac (postepeno) dok se smjesa ne izjednači.
Pokrijte i ostavite u frižideru da se ohladi do kraja - oko sat vremena.
Na podložak za tortu stavite prvi sloj kolača, premažite sa kremom, pospite sa trećinom žličice cvijetova soli. Ponovite to i za drugi sloj, stavite treći sloj i cijelu tortu zaokružite s glazurom sa strane i po vrhu u obliku valova na moru

Prije posluživanja zadnju trećinu žlice cvijetova soli pospite po glazuri. Uživajte



300 g brašno za kolače ili oštro
100 g Tamni kakao prah
3 kom. Jaja
200 g šećera

300 g Punomasne majoneze (Zvijezda)
300 ml mlake vode
1 jušna žlica vaniln ekstrakta
2 g soli
6 g praška za pecivo
2 g sode bikarbone
350 g Tamne čokolade (50% kakao) - Glazura
100 g šećer - glazura
250 ml Vrhnje za šlag- glazura
250 g Maslac- glazura
1 čajna žličica Cvijet soli (ili 3/4) morske soli- glazura
55 ml vode- glazura
3 kom. Okrugli kalup 24 ili 26 cm



NAMIRNICE

300 g brašno za kolače ili oštro
100 g Tamni kakao prah
3 kom. Jaja
200 g šećera
300 g Punomasne majoneze (Zvijezda)
300 ml mlake vode
1 jušna žlica vaniln ekstrakta
2 g soli
6 g praška za pecivo
2 g sode bikarbone
350 g Tamne čokolade (50% kakao) - Glazura
100 g šećer - glazura
250 ml Vrhnje za šlag- glazura
250 g Maslac- glazura
1 čajna žličica Cvijet soli (ili 3/4) morske soli- glazura

55 ml vode- glazura
3 kom. Okrugli kalup 24 ili 26 cm

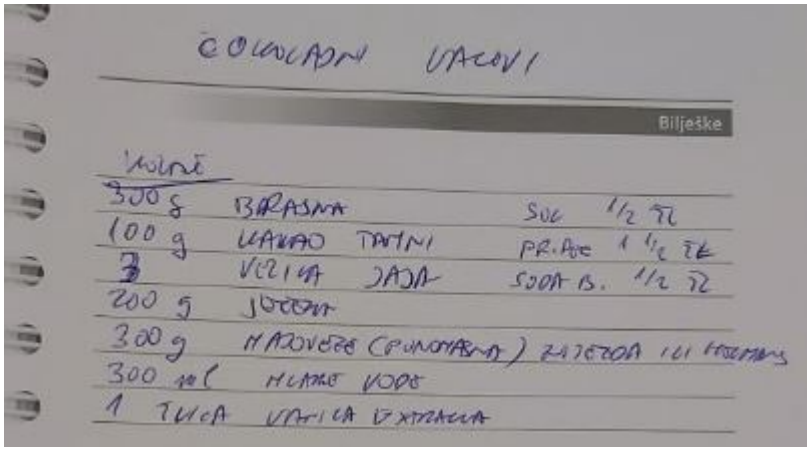
Način pripreme

1

Recept koji radi majoneze ima neopisivu sočnost i glazura i krema koja radi cvijetova soli neodoljivo podsjeća na more je moj favorit i svake godine se radi barem jednom. Sličica u naslovu je od prije par dana kada sam dobio ovu tortu kao poklon za rođendan. Okus je predobar, tko god voli čokoladu neće zažaliti.
Zagrijte pećnicu na 160°C
na dno kalupa staviti papir za pečenje, strane premazati malsacem i pobrašniti
Pomiješati suhe sastojke: Brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, sol i kakao

Mikserom na najvećoj brzini miksajte šećer i jaja nekih 5 minuta i onda dodajte majonezu i vaniliju.
Smanjiti na najnižu brzinu i dodavati lagano
Trećina suhih sastojaka
pola vode
trećina suhih sastojaka
pola vode
trećina suhih sastojaka
Kada se sve izmiksa podijeliti na 3 dijela u kalupe

Pecite kolač 25-30 minuta, svakih 8-10 minuta rotirajte kalupe da se podjednako ispeku.
Gotovo je kada možete zabosti i izvući čistu čačkalicu
Izvadite i pustite da se hladi u kalupu 20 minuta, onda izvadite iz kalupa i pustite da se ohladi do kraja - ovo je važno jer je krema JAKO osjetljiva na temperaturu.

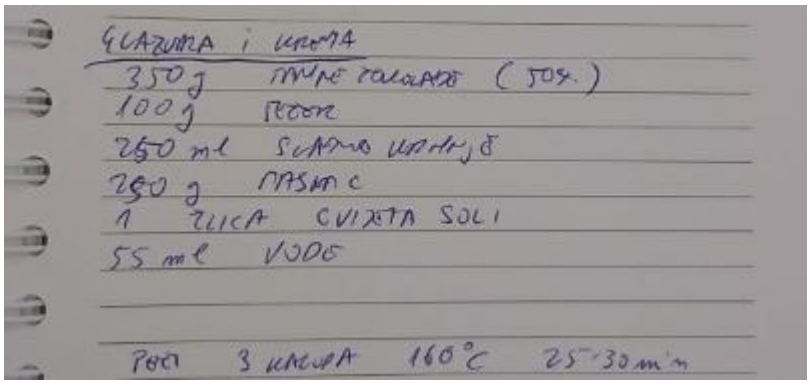


2

Pomješajte šećer, vodu i čokoladu na laganoj do srednjoj vatri, dok se šećer ne otopi. Onda skinite s plamena i umješajte vrhnje za šlag. Vratite na plamen dok ne dobijete glatku smjesu (2-3 minute). Ostavite da se ohladi

Mikserom dodajte maslac (postepeno) dok se smjesa ne izjednači.
Pokrijte i ostavite u frižideru da se ohladi do kraja - oko sat vremena.
Na podložak za tortu stavite prvi sloj kolača, premažite sa kremom, pospite sa trećinom žličice cvijetova soli. Ponovite to i za drugi sloj, stavite treći sloj i cijelu tortu zaokružite s glazurom sa strane i po vrhu u obliku valova na moru

Prije posluživanja zadnju trećinu žlice cvijetova soli pospite po glazuri. Uživajte



Valovi sreće u moru čokolade
NAMIRNICENačin pripreme