

Дяволска торта

Шоколадова торта с кафе и пълномаслено какао, която ще ви разнообрази в по-хладните вечери

10 парчета (парченца)



Необходим някакъв опит

up to 40 Min.



1 Подготовка:

Започнете приготвянето на тортата, като направите 200 мл кафе и ги смесите с ликьора от кафе. Оставете настрана, докато не дойде време да сглобите тортата.

2 Приготвяне на блатовете:

Пригответе кафето. Когато го прибавяте към сместа, то не трябва да е горещо. След това в купа смесете брашното, какаото, содата и бакпулвера и после пресейте.

В отделна купа разбийте маслото за 2-3 мин. Добавете вътре захарта и ваниловата захар и отново разбийте за няколко минути, докато се получи хомогенна смес.

Към маслената смес започнете да добавяте едно по едно яйцата, като разбивате след всяко добавено яйце.

Съставки:

За блатовете:

400 г пшенично брашно
130 г какао премиум Dr.Oetker
1,5 ч.л. сода бикарбонат Dr.Oetker
1,5 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
170 г масло
250 г кафява захар
6 бр. яйца
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
95 мл олио
350 г заквасена сметана
200 мл кафе

За крема:

450 г тъмен шоколад поне 70% какао
350 мл сладкарска сметана
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
220 г масло
30 г какао премиум Dr.Oetker

За сиропиране на блатовете:

200 мл кафе безкофеиново
200 мл ликьор от кафе

Допълнително:

200 г сладко от ягоди
100 г шоколадови стърготини



В малък съд смесете заквасената сметана и олиото. Като редувате, добавете заквасената сметана с олиото и сместа с брашното към маслената смес. Накрая изсипете на няколко пъти и кафето, разбивайки на ниска скорост.

Включете фурната да загрява на 180°C и си пригответе три тави за печене с диаметър около 26 см. Намажете от вътрешната страна с олио и покрийте дъното и стените с хартия за печене. Претеглете сместа за блатовете и разделете на три равни части. Изсипете всяка част в подготвените тави.

Печете всеки блат за около 25 мин, като проверявате с дървено шишче дали е готово.

След като изпечете, оставете за десетина минути да изстине във формата и след това прехвърлете върху решетка, за да изстине напълно.

3 Приготвяне на крема:

Нарежете шоколада на дребно. Изсипете сметаната и захарта в касерола с дебело дъно. Сложете касеролата на котлона и включете на умерен огън. Трябва да стоплите сметаната почти до кипване, но трябва да внимавате да не кипва. Когато видите първите мехурчета, свалете от огъня.

Изсипете шоколада при сметаната и разклатете леко, за да се покрият всички парченца шоколад. Оставете за около минута, за да омекне шоколадът, а след това разбъркайте с метална бъркалка, докато се получи хомогенна смес.

Започнете да прибавяте маслото на части при шоколадовата смес. То ще се разтопи от топлината на сместа. След като сте добавили цялото масло, оставете сместа настрана, за да изстине напълно. Когато изстине, ще се сгъсти.

Когато кремът е напълно изстинал, изсипете какаото и го разбийте за около минута до получаване на хомогенна смес.

4 Сглобяване на тортата:

Поставете първия блат в равна чиния или върху поставка за торта. Сиропирайте с 1/3 от сместа с кафе и ликьор. Оставете за двадесетина минути да попие хубаво в блата. Отгоре измажете с 1/3 от крема, като оставите лек борд по края. В средата на крема размажете половината от сладкото. Отгоре поставете втория блат.





Пристегнете с метален ринг за торта. Ако имате ацетатна хартия, сложете от вътрешната страна на ринга. Повторете сиропирането, измазването с 1/3 от крема и добавянето на сладкото. Завършете тортата с третия блат. Сиропирайте и оставете да попие хубаво. Отгоре измажете много тънък пласт от крема. Приберете тортата в хладилник за около час.

След това извадете от хладилника и премахнете металния ринг. Ако не използвате ацетатна хартия, за да отделите по-лесно ринга от тортата, прокарайте тънък нож между ринга и тортата. Измажете цялата торта с останалия крем. Отгоре поръсете с настъргания шоколад и приберете в хладилник за около час.

Ели Сърбева от кулинарния блог [Cake and Pancake](#) сподели тази рецепта с нас. За още рецепти може да я последвате в каналите ѝ във [фейсбук](#) и [инстаграм](#).

Tip from the Test Kitchen

- Кремът стяга в хладилник, затова е добре тортата да бъде оставена на стайна температура поне за два часа преди разрязване и поднасяне.

