Торт “Мока”

Торт “Мока” для любителів кави та шоколаду з насиченим смаком, вираженим ароматом – шоколадніше й кавовіше просто бути не може.

На будь-яке свято чи просто так до хорошої компанії – його завжди зустрінуть з радістю і надовго запам’ятають насичений смак та чудовий аромат.

Мока — це, по-перше, знаменитий сорт кави, а по-друге, назва напою, приготованого на основі лате, а по-третє, назва неперевершеного шоколадно-кавового торта. Цей напій на 2/3 складається з молока, в яке додали гарячий шоколад або какао порошок і з’єднали з 1/3 еспресо. Такий рецепт кави дуже популярний у багатьох країнах, завдяки своїй зігрівальній, чарівливій і трохи підбадьорливій дії, а також дивно м’якому й ніжному смаку. Всі ці властивості є присутніми у нашому апетитному торті.

Кавово-шоколадні коржі:

- 200 г борошна
- 300 г цукру
- 70 г темного какао
- 1,5 чайної ложечки соди для випічки
- 1 чайна ложка розпушувача для випічки
- 60 мл олії
- 180 мл кефіру
- 180 мл міцної завареної кави
- 2 великих яйця
- 1 торбинка ванільного цукру

Крем мока:

- 3 великих яйця
- 200 г цукру
- 350 г вершкового масла
- 1 торбинка ванільного цукру

- 1 столова ложка сухої, мілкої розчинної кави
- 90 г темного шоколаду

Ганаш:

- 90 г темного шоколаду
- 90 мл жирних вершків

Нагріти духовку до 180 С.

Приготувати три тортівниці діаметром 15 см, дно вистелити пергаментом.

Усі сухі інгредієнти просіяти у середню миску, та перемішати вінчиком.

В іншій мисці змішати усі рідкі інгредієнти. Якщо кава ще гаряча її краще вливати поволі й одразу перемішувати.

Добре змішати рідкі та сухі інгредієнти вінчиком або міксером.

Готове тісто рівномірно розлити в приготовані тортівниці, можна допомогти собі використовуючи кухонні ваги.

Випікати 30-40 хв, або поки встромлена у корж зубочистка не буде сухою.

Вийняти з духовки готові коржі, залишити у тортівницях на 10 хв, опісля вийняти коржі на решітку.

Крем мока:

Вершкове масло кімнатної температури, нарізати малими кубиками щоб у процесі було зручно додавати малими порціями.

Приготувати середню каструлю наповненою водою до половини та поставити на вогонь, для подальшого заварювання білків й розтоплення шоколаду на водяній бані.

Шоколад подрібнити покласти у невелику каструльку та розтопити на водяній бані, постійно швидко помішувати щоб не перегріти його та щоб усі шматки одночасно розійшлися.

Білки, цукор та ванілін покласти у миску від міксера й збити до твердості, але щоб цукор відчуватиметься крупинками.

Поставити миску з білками на водяну баню й продовжувати збивати вінчиком наступні 5 хв до розчинення цукру.

Перемістити миску з білками знову до міксера і продовжувати збивати білки до повного їх охолодження 5-10 хв.

Продовжуючи збивати, поступово, по одному шматку додати вершкове масло.

Коли масло уже збите до пухкості та білого кольору, додати розтоплений, але охолоджений шоколад, каву порошком (краще як найдрібнішу) і ще збивати декілька хвилин щоб усе добре перемішалося й розійшлося.

> *Якщо в приміщенні висока температура, крем краще охолодити перед перекладанням коржів.*

Ганаш:

Помістити вершки й подроблений шоколад у каструльку й розтопити на водяній бані або у мікрохвильовій печі. При цьому часто помішувати, та слідкувати щоб не перегріти шоколад і він не став густим. Зняти як тільки стане рідкий та глянцевий. Охолодити та щоб не застиг.

Перекласти коржі (за бажанням їх можна скропити кавовим лікером) й обробити кремом верх та боки торта.

Поверхню торта залити шоколадним ганашем й акуратно зарівняти його дозволяючи йому стікати по боках.

Торт можна прикрашати на свій смак, наприклад доповнити його полуницями у шоколаді чи кавовими шоколадними зернами.

Imperial
baking powder
Imperial
Dr.Oetker
Bourbon
Vanille Suiker
Sucre Vanille

Dr.Oetker
Sucre
Vanille
Suiker
0g
tara
NESCAFÉ
GOLD
DESSERT

eco

de Castellane

de Castellane
1895
CHAMPAGNE
12% Vol

Castellane
GNE