

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 перемішалось й розійшлося.

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

Ганаш:

Помістити вершки й подріблений 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 глянцекий. 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.







































