

# Čokoládová ganache torta

Stačia 3 základné suroviny a táto torta sa stane jedinečne obľúbenou u Vašich zákazníkov milujúcich čokoládu. Sacherka - zmes, ktorá je sama o sebe jedinečná v spojení s uvarenou ganache náplňou zo Scaldis Dark (tmavý) a pravej živočíšnej smotany KEN Nata - to je kombinácia, ktorej ani Vy neodoláte.



Group	Weight / Volume	Unit	Product
Hmota:			
	375	g	Sacherka
	170	g	Tek.vaj. melanž/vajcia
	40	g	rastlinný olej
Náplň:			
	250	g	SCALDIS DARK (tmavý)
	250	g	KEN NATA živočíšna nesl. 35%

Suroviny na korpus šľaháme pri strednej rýchlosti cca 7 min. Vymiešanú zmes rozotrieme do plechu o rozmere 30x40cm.

Pečieme pri 180°C cca 10-15 min. v závislosti od typu pece a navážky.

Z upečeného cesta vykrojíme kruh o priemere 24cm a zvyšný plát nakrájame na menšie kocky.

Ken Nata privedieme do varu, odstavíme a pridáme Scaldis Dark a rozpustíme.

V hotovej zmesi obalíme kúsky Sacher korpusu. Vlejeme do pripravenej formy a uhladíme.

Necháme stuhnúť a krájame na požadovaný počet kusov.

1 torta á 12 ks z plechu 30x40 cm.