

MAKOVÁ TORTA S ČOKOLÁDOVOU GANACHE

CESTO:

10 vajec /samostatne 10 žĺtkov a 10 bielkov/
180 g práškového cukru
180 g mletého maku

PLNKA:

330 g zmäknutého masla
¾ konzervy karamelového salka
150 g práškového cukru
1,5 dcl rumu
200 g mletého maku
1,5 dcl mlieka

GANACHE:

60 ml smotany na šľahanie
60 g nalámanej kvalitnej horkej čokolády
30 g masla

DOHOTOVENIE:

Najprv vyšľaháme žĺtky s cukrom a postupne pridávame mak a nakoniec jemne primiešame /nemixujeme/ vyšľahané bielky. Zmes nalejeme do vymastenej formy s priemerom 22 cm. Pečieme pri teplote 180C asi 50 minút.

Medzitým pripravíme plnku. Najprv dáme zohriať mlieko. Keď začne vriieť, zalejeme ním 200g maku, premiešame a necháme vychladnúť. Vyšľaháme maslo s cukrom, pridáme rum a vychladnutý mak. Nakoniec primiešame uvarené salko.

Upečený a vychladnutý korpus prerežeme na tri diely. Každý diel potrieme plnkou a nakoniec i celú tortu. Odložíme do chladu na pár hodín.

Ganache pripravíme tak, že zohrejeme v menšom hrnci smotanu /nesmie sa variť/. Zložíme zo sporáka a pridáme nalámanú čokoládu a maslo.

Miešame, až kým sa úplne nerozpustia. Necháme chvíľu vychladnúť /len mierne/ a nalejeme na vychladenú tortu. Opäť dáme zachladiť a ozdobíme