

TWISTER



Spodny korpus:

150 g polohr. muky,
60 g cukru (može byť jemná krupica),
60 g masla,
1 KL prasok do pečiva,
1 vajce

Piskota:

5 vajec,
5 PL kopcovitých cukru,
5 PL zarovnaných polohr. muky,
1 PL kakaa,
stipka soli do bielok.

K trojakej plnke:

600 ml slahackovej smotany (2x284ml),
3 smetafixy,
750 g mascarpone
200 g horkej čokolady,
200 g bielej (príp. mliečnej) čokolady,
250 g gaštanového pyré,
1-2 PL rumu (príp. rumová esencia)
2PL pr. cukru,

POSTUP PRÍPRAVY

SPODNÝ KORPUS:

Všetky suroviny zahnetieme v miske a spracujeme cesto. Vyvalkáme ho na papieri na pečenie a preniesieme na tortovú formu. Pečieme pri 190C cca 15 min. do svetloružova.

NO A IDEME NA PISKOTOVE CESTO:

Bielka so stipkou soli vyslahame. Keď sú dobre naslahané pridáme cukor a ďalej slahame primiesame žltka už iba na najnižších obrátkach pridáme preosiatu múku a iba ručne premiesame

Piskotové cesto rozdelíme na polovicu a do jednej pridáme 1 PL preosiateho kakaa. Naplníme sáčky a našpricujeme vrchný plát. Dáme piecť do rúry na 190C na cca 8-10 min.

Odmeráme si tortovnicu po obvode zvnútra aj výšku – pripravíme papier na pečenie a špricujeme pásy svetlé a hnedé do šikma a taktiež dáme piecť na 190C na cca 8-10 min.

Upečený spodok korpusu položíme na tortovú podložku obopneme odopínateľnou tortovou formou a vystelieme boky tortovej formy upečenými pásmi. Takto je torta pripravená na plnenie.

PLNKY:

Vyšľaháme šľahačkovú smotanu so smetafixom. Vyslahanu slahacku odložíme do chladničky.

1.

Horkú čokoládu roztopíme na parou. Mascarpone rozmiešame pridáme ochladenú čokoládu. Prešľaháme mixérom do vzniknutej čokoládovej masy opatrne zamiešame 1/3 šľahačky. Túto prvú plnku natrieme do pripraveného korpusu a odložíme do chladničky.

2.

Gaštanové pyré rozpučíme v miske vidličkou, pridáme 1-2 PL rumu, 1-2 PL práškového cukru. Pridáme ďalšie mascarpone prešľaháme metličkami a ručne zamiešame 1/3 šľahačky. Opatrne natrieme na prvú plnku a dáme zchladieť. Ak máme višne tak ich môžeme namočiť do rumu a povtláčať do plnky – ale nemusí byť.

3.

Dáme roztopiť bielu čokoládu. Do rozmiešaného mascarpone vmiešame ochladenú bielu čokoládu a prešľaháme mixérom. Pridáme 1/3 šľahačky a natrieme na druhú plnku.

Na vrch všetkých plniek položíme vrchný plát korpusu tou stranou navrch z ktorej sme stiahli papier na pečenie. Jemnučko pritlačíme a dáme ešte na 2 hodinky zchladieť.

Poprášime práškovým cukrom a dozdobíme.

