

Čokoladna torta brez moke

(Vir: <https://www.dobertek.com/za-otroke/otroci-kuhamo/>)

Zahtevnost: preprosto

Sestavine (za 12 kosov)

7 jajc

100 g kristalnega sladkorja

100 g čokolade za kuhanje

140 g drobno mletih mandljev

ščepec soli

tortni model premera 24 cm

maslo za model

KREMA

120 g masla

100 g čokolade za kuhanje

1 jajce

50 g sladkorja v prahu



Priprava

1. Tortni model premera 24 cm namažemo z maslom in ga postavimo na hladno. Rumenjake ločimo od beljakov in jih penasto stepemo s kristalnim sladkorjem.
2. Čokolado raztopimo v vodni kopeli. Zmešamo jo s polovično količino mandljev, potem pa vmešamo v rumenjarkovo zmes. Beljake stepemo s soljo v trd sneg in vanj previdno vmešamo preostale mandlje. Na koncu vmešamo v rumenjarkovo zmes še sneg, nato pa tortno maso napolnimo v pripravljen model.
3. Torto pečemo na spodnjem vodilu v prej ogreti pečici pri 180 °C približno 1 uro. Vzamemo jo iz pečice in počakamo, da se ohladi.
4. Medtem pripravimo kremo. Maslo in čokolado raztopimo v vodni kopeli. Vmešamo jajce in sladkor v prahu, nato pa kremo ohladimo. Torto vzamemo iz modla. V sredini jo prečno prerežemo, spodnji del namažemo s kremo in pokrijemo z zgornjim oblatom. Površino in obod torte premažemo še s preostalo kremo in torto poljubno okrasimo.