

DUR MOU

Još ovoga lita, u jeku turističke sezone Ana Mondova našla je vrijeme za mene i napisala mi ovaj zanimljivi recept za jednu pravu čokoladnu bombu, francusku čokoladnu tortu koju su ameri prisvojili i donijeli je doma iz 2. Svjetskog rata.

Tortu je Ana Mondova malo prepravila, u stvari dala joj jedan svoj touch, a kako je ona, kao i njena mama pravi majstor u pripremanju i slanih i slatkih delicija ja sam tortu baš tako i radila, francuska torta sa Aninin dodatkom.

- 300 gr fine crne čokolade iznad 70% kakaoa
- 225 gr masla
- 225 gr cukra
- 9 žumanjaka
- 5 bjelanjaka
- malo soli

Čokoladu i maslo otopiti na pari. Žumanjke dobro umutiti sa cukrom pa u to dodati otopljeno maslo i čokoladu.

Bjelanjke stući s malo soli, te nježno i lagano spojiti s čokoladnom smjesom. Trećinu smjese odvojiti i staviti u hladnjak. Ostatak bi se trebao peći u 2 kalupa na 150C jedan sat. Ana stavi cijelu smjesu za biskvit u u kvadratnu tepsiju i poslije je lagano pečenu pilicom izreže. Pečene kore premazati kremom i po želji ukasiti.

Sad Anin dodatak:

To je original, kore ispadnu krckave, a u ostatak koji je ostavljen za kremu Ana doda jednu nutelu od 400 gr, te poprži isto toliko lješnjaka, isjecka i pospe po korama. Tako sam ja napravila, torta je super, izdašna i kalorična, punog okusa pa svakome za početak rođendana, kakve slasne večere ili tek ugodnog ženskog druženja servirajte tanku fiticu uz dodatak kugle sladoleda od vanilije i žlicom umućenog šlaga. U slast!!!!

