

Τούρτα – κορμός γενεθλίων από «The green mixer» !

Λίγα λόγια για την συνταγή:

- Η εκτέλεση της συνταγής είναι αρκετά εύκολη, είναι όμως λίγο μπελαλίδικη γιατί έχει 3 βήματα που απαιτούν σωστό timing
- Μπορείτε να την φτιάξετε και μια μέρα νωρίτερα. Εγώ ετοίμασα την βάση από τη προηγούμενη μέρα για να προλάβει να κρυώσει
- Επειδή ξέχασα να προσθέσω το ξύσμα πορτοκαλιού όταν έπρεπε, αφού έψησα τη βάση, την πέρασα με ένα ελαφρύ πορτοκαλένιο σιρόπι. Έβρασα σε μεσαία-δυνατή φωτιά $\frac{1}{4}$ κούπας ζάχαρης, με $\frac{1}{4}$ κούπας νερό, φλούδες από ένα πορτοκάλι και στο τέλος πρόσθεσα μια κουταλιά της σούπας grand marnier. Τις φλούδες από το πορτοκάλι τις άπλωσα σε αντικολλητικό χαρτί, τις πασάλισα με ζάχαρη και τις άφησα να στεγνώσουν για να γίνουν ντεκόρ αργότερα. Το πορτοκάλι προσφέρει μια ευχάριστη νότα στο γλυκό, παρότι δεν είναι ιδιαίτερα δυνατή η παρουσία του.
- Οι σοκολάτες που χρησιμοποίησα είναι με περίπου 55% κακάο, αλλά αν προτιμάτε μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάποια με μεγαλύτερο ποσοστό, είναι θέμα γούστου.

Σοκολατένια Τούρτα-κορμός γενεθλίων

Συνταγή ελαφρά προσαρμοσμένη από το [Epicurious](#)

Υλικά

Για το κέικ

115γρ σοκολάτα κουβερτούρα, σε κομμάτια (διαβάστε και σημείωση παραπάνω)

65γρ. (1/3 κούπας) καστανή ζάχαρη

28γρ (2 κ. Σ) βούτυρο

$\frac{1}{2}$ κ.γ. ξύσμα πορτοκαλιού (διαβάστε σημείωση παραπάνω)
2 μεγάλα αυγά
2. κ. Σ. ζάχαρη
1 κ. Σ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
 $\frac{1}{2}$ κούπα (γύρω στα 85γρ) φουντούκια, ψημένα χωρίς φλούδα, σε χοντρά κομμάτια
(τα έτριψα στο μούλτι)

Για τη γέμιση:

140γρ σοκολάτα κουβερτούρα (55% κακάο), σε κομμάτια
85γρ. σοκολάτα γάλακτος, σε κομμάτια
1 και $\frac{1}{2}$ κούπα κρέμα γάλακτος, μοιρασμένη
70γρ (5 κ.Σ βούτυρο), σε θερμοκρασία δωματίου

Για το γλάσο

$\frac{1}{2}$ κούπα κρέμα γάλακτος
1 κ.Σ. γλυκόζη
115 γρ σοκολάτα κουβερτούρα
1 κ.Σ (14γρ) βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου

Για το ντεκόρ

Καραμελωμένο πορτοκάλι,
Φουντούκια
Ξύσμα σοκολάτας

Εκτέλεση

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170°C. Στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί σε ένα ταψί 32 x 23 εκατ. το οποίο βουτυρώνουμε.

Σε ένα μεσαίο μπολ, βάζουμε τα 4 πρώτα υλικά. Βάζουμε το μπολ σε μια κατσαρόλα που βράζει ελαφρά νερό (μπεν-μαρί) και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η σοκολάτα και το βούτυρο. Κατεβάζουμε το μπολ και το αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα άλλο μεσαίο μπολ, χτυπάμε τα αυγά με τις 2 κουταλιές ζάχαρη, μέχρι να αφρατέψουν, για περίπου 6 λεπτά, και διπλώνουμε το μείγμα αυτό στο μείγμα της σοκολάτας. Διπλώνουμε το αλεύρι και μετά τα φουντούκια. Απλώνουμε το μείγμα στο ταψί

και ψήνουμε για περίπου 13 λεπτά ή μέχρι να δοκιμάσουμε με μια οδοντογλυφίδα και να βγαίνει με μερικά υγρά ψίχουλα. Αφήνουμε το ταψί σε μια σχάρα να κρυώσει τελείως.

Για την γέμιση:

Βάζουμε τις σοκολάτες σε ένα μεταλλικό μπολ. Ζεσταίνουμε την 1 κούπα κρέμας γάλακτος, μέχρι να αρχίσει βράσει και την ρίχνουμε στις σοκολάτες, περιμένοντας 1 λεπτό προτού αρχίσουμε να ανακατεύουμε μέχρι να λιώσουν και να έχουμε ένα ομοιόμορφο μείγμα. Βάζουμε το μπολ στο ψυγείο να κρυώσει, για 2 ώρες περίπου.

Βάζουμε το μπολ με το κρύο μείγμα σοκολάτες σε μπεν μάρι με νερό που βράζει, μέχρι να λιώσει μερικώς το μείγμα (δεν το ανακατεύουμε), για περίπου 5 λεπτά. Βγάζουμε το μείγμα από το μπεν μαρί και ρίχνουμε το βούτυρο. Χρησιμοποιώντας μίξερ, το χτυπάμε μέχρι να αφρατέψει και να γίνει γυαλιστερή κρέμα, περίπου 3 λεπτά. Σε ένα άλλο μπολ, και χρησιμοποιώντας καθαρό και στεγνό σύρμα, χτυπάμε την υπόλοιπη $\frac{1}{2}$ κούπα κρέμας γάλακτος μέχρι να αφρατέψει και να σφίξει. Διπλώνουμε την κρέμα στη γέμιση σοκολάτας, με μια μαρίζ.

Καλύπτουμε ένα πιάτο μακρόστενο ή μια βάση για τούρτα 35×12 εκατ. με αλουμινόχαρτο. Αναποδογυρίζουμε το κέικ σε μια επιφάνεια κοπής και το κόβουμε στα δύο, κατά μήκος. Βάζουμε το ένα κομμάτι κέικ πάνω στο πιάτο και απλώνουμε 1 κούπα γέμισης, με τη βοήθεια μιας σπάτουλας. Καλύπτουμε με το άλλο κομμάτι κέικ. Απλώνουμε και την υπόλοιπη γέμιση, είτε με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, είτε χρησιμοποιώντας κορνέ με χοντρή μύτη. Το βάζουμε στο ψυγείο να κρυώσει και να σφίξει, για περίπου 1 ώρα.

Για το γλάσο

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος με τη γλυκόζη σε μία μικρή κατσαρόλα. Τη κατεβάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη σοκολάτα, περιμένοντας 5 λεπτά προτού αρχίσουμε να το ανακατεύουμε. Ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα γυαλιστερό

μείγμα. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει ελαφρά (δεν θέλουμε να κρυώσει και σφίξει πολύ για να μπορέσουμε να το απλώσουμε), για περίπου 20 λεπτά.

Με ένα κουτάλι ρίχνουμε το γλάσο στο κέικ, αφήνοντας να τρέξει στο πλάι. Με μία σπάτουλα το απλώνουμε ομοιόμορφα στα πλάγια.

Βάζουμε το ξύσμα σοκολάτας και το πορτοκάλι και βάζουμε το κέικ στο ψυγείο για να δέσει το γλάσο, για περίπου 2 ώρες.

<http://thegreenmixer.com/2013/07/10/%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CF%84%CE%B1-%CE%BA%CE%BF%CF%81%CE%BC%CF%8C%CF%82-%CE%B3%CE%B5%CE%BD%CE%B5%CE%B8%CE%BB%CE%AF%CF%89%CE%BD/>