

Νηστίσιμη τούρτα με μαύρη σοκολάτα, από το ionsweets.gr!

- Ποσότητα
- 12 μερίδες

Για να φτιάξουμε την νηστίσιμη τούρτα με μαύρη σοκολάτα θα χρειαστούμε :

1. Παντεσπάνι με κακάο νηστίσιμο
2. Κρέμα πατισερί με κακάο και μαύρη σοκολάτα
3. Σαντιγί φυτική μισοχτυπημένη
4. Γλάσο επικάλυψης με μαύρη σοκολάτα ION

Συστατικά

- **Για το νηστίσιμο παντεσπάνι με κακάο θα χρειαστούμε**
- 165 γρ ηλιέλαιο
- 670 γρ κρύο νερό
- 490 γρ ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
- 2 γρ αλάτι
- 75 γρ κακάο
- 630 γρ αλεύρι μαλακό
- 25 γρ μηλόξυδο ή λευκό ξύδι
- 15 γρ σόδα σκόνη
- **Για την κρέμα πατισερί με κακάο και μαύρη σοκολάτα θα χρειαστούμε**
- 350 γρ γάλα καρύδας ή γάλα σόγιας
- 20 γρ κακάο
- 150 γρ ζάχαρη λευκή κρυσταλλική
- 2 δόσεις βανιλλίνη
- 150 γρ γάλα καρύδας ή γάλα σόγιας
- 70 γρ corn flour

- 50 γρ κουβερτούρα ψιλοκομμένη
- **Για την φυτική σαντιγί μισοχτυπημένη θα χρειαστούμε**
- 300 γρ κρέμα γάλακτος φυτική
- **Για το γλάσο επικάλυψης με μαύρη σοκολάτα θα χρειαστούμε**
- 300 γρ κουβερτούρα ION
- 140 γρ νερό
- Θα χρειαστούμε επιπλέον: κατσαρόλα, σύρμα, μίξερ, κάδο του μίξερ, σύρμα για το μίξερ, λεκάνη, τσέρκι διαστάσεων 20x20.

Nutrition Info

- 756,1 Ενέργεια kcal
- 26,9 Λιπαρά g
- 9,1 Κορεσμένα λιπαρά g
- 118,9Υδατάνθρακες g
- 69,6 Συνολικά σάκχαρα g
- 9,7 Πρωτεΐνες g
- 2,5 Φυτικές ίνες g
- 0,4 Νάτριο g
- 1,1 Αλάτι g

Οδηγίες

- 1.Για το νηστίσιμο παντεσπάνι με κακάο : Τοποθετούμε μέσα σε μια λεκάνη το ηλιέλαιο, το κρύο νερό, την λευκή κρυσταλλική ζάχαρη και το αλάτι και ανακατεύουμε με ένα σύρμα όλα τα υλικά. Στην συνέχεια προσθέτουμε το κοσκινισμένο μαλακό αλεύρι και το κακάο και συνεχίζουμε να ανακατεύουμε με το σύρμα. Μέσα σε ένα ποτήρι ανακατεύουμε το μηλόξυδο με την σόδα σκόνη και τα προσθέτουμε μέσα στα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύουμε με το σύρμα και ομογενοποιούμε. Ρίχνουμε το μείγμα μέσα σε 2 τσέρκια 20x20 cm και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C για 40 λεπτά περίπου. Το αφήνουμε να κρυώσει και το κόβουμε σε 3 ισόπαχες φέτες.

- 2. Για την κρέμα πατισερί με κακάο και μαύρη σοκολάτα : Τοποθετούμε μέσα σε μια κατσαρόλα το γάλα καρύδας, το κακάο, την λευκή κρυσταλλική ζάχαρη και την βανιλίνη και ανακατεύουμε με ένα σύρμα. Ζεσταίνουμε σε μέτρια φωτιά. Ταυτόχρονα μέσα σε μια λεκάνη τοποθετούμε το υπόλοιπο κρύο γάλα καρύδας (150 γρ) και το cornflour και ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά. Προσθέτουμε τα υλικά της κατσαρόλας ζεστά μέσα στην λεκάνη και ενσωματώνουμε με το σύρμα. Τοποθετούμε όλα τα υλικά μέσα στην κατσαρόλα και ανακατεύουμε συνεχώς με το σύρμα. Μόλις η κρέμα πήξει, βγάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά και προσθέτουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε με το σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν πλήρως όλα τα υλικά. Βγάζουμε την κατσαρόλα από την φωτιά και απλώνουμε την κρέμα σε ένα σκεύος της αρεσκείας μας. Σκεπάζουμε με διάφανη μεμβράνη έτσι ώστε να εφάπτεται και την αφήνουμε να κρυώσει.
- 3. Για την φυτική κρέμα γάλακτος : Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με το σύρμα μέσα στο μίξερ μέχρι να γίνει σαν γιαούρτι (μισοχτυπημένη) και τοποθετούμε στο ψυγείο.
- 4. Για το γλάσο επικάλυψης με μαύρη σοκολάτα : Λιώνουμε την μαύρη σοκολάτα σε ένα μπεν-μαρί και προσθέτουμε το νερό. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μεταξύ τους.
- 5. Σύνθεση νηστίσιμης τούρτας : Την κρέμα πατισερί την χτυπάμε στο μίξερ για 3 λεπτά έτσι ώστε να γίνει σαν αλοιφή. Προσθέτουμε την μισοχτυπημένη σαντιγί και ομογενοποιούμε πολύ καλά. Μέσα σε ένα τσέρκι 20x20 τοποθετούμε το ένα φύλλο νηστίσιμο παντεσπάνι. Προσθέτουμε μια στρώση από την παραπάνω κρέμα. Προσθέτουμε ένα ακόμα φύλλο νηστίσιμο παντεσπάνι. Προσθέτουμε ακόμα μια στρώση από την κρέμα. Τοποθετούμε στην κατάψυξη μαζί με το τσέρκι για 3 ώρες περίπου έτσι ώστε να παγώσει η τούρτα πολύ καλά. Στην συνέχεια βγάζουμε το τσέρκι από την τούρτα και όπως είναι παγωμένη την τοποθετούμε πάνω σε μια σχάρα. Τέλος περιχύνουμε σε όλη την επιφάνεια το γλάσο επικάλυψης και

το αφήνουμε να σταθεροποιηθεί. Για το ντεκόρ χρησιμοποιούμε φρούτα της αρεσκείας μας ή λεπτά φύλλα σοκολάτας πασπαλισμένα με τριμμένη καρύδα.

- Μερίδες : 12
- Έτοιμο σε : 90 Λεπτά

Σχετικά με το Σεφ



Μιχάλης Σαράβας

Έχει τελειώσει τη Σχολή Τουριστικών Επαγγελματιών στην Ανάβυσσο με την ειδικότητα του τεχνίτη ζαχαροπλάστη και αρτοποιού. Έχει συμμετάσχει σε πρόγραμμα μετεκπαίδευσης στο ecole ferrandi (Γαλλία-Παρίσι), επίσης στην ειδικότητα του τεχνίτη ...

[Περισσότερα για τον σεφ...](#)

<http://ionsweets.gr/recipe-items/%CE%BD%CE%B7%CF%83%CF%84%CE%AF%CF%83%CE%B9%CE%BC%CE%B7-%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CF%84%CE%B1-%CE%BC%CE%B5-%CE%BC%CE%B1%CF%8D%CF%81%CE%B7-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1/>