

Τούρτα σοκολατίνα, από τον Dim και το Chefoulis.gr!

Προετοιμασία: 40-45 λεπτά

Μαγείρεμα: 15 λεπτά

Υλικά

Για την βάση

- Φουντούκια ψημένα 150 γρ ανάλατα αλεσμένα
- Άχνη ζάχαρη 100 γρ
- Κρέμα γάλακτος 62 ml
- Κουβερτούρα 62 γρ λιωμένη
- Αυγά 75 γρ μόνο ασπράδια
- Κορν φλαουρ 10 γρ

Για την κρέμα σοκολάτας

- Κρέμα γάλακτος 500 ml
- Γάλα 375 ml
- Κουβερτούρα 750 γρ

Για την επικάλυψη

- Κουβερτούρα 250 γρ
- Κρέμα γάλακτος 250 ml
- Μέλι 1 1/2 κουταλάκι γλυκού

Οδηγίες

Για την βάση :

Αλέθουμε τα φουντούκια στο μπλέντερ να γίνουν σκόνη. Λιώνουμε με την διαδικασία μπεν μαρί την κουβερτούρα και ανακατεύουμε σε ένα μπολ όλα τα υλικά για την βάση μαζί. Χρησιμοποιούμε τσέρκι 25 εκ με αποσπώμενη βάση, απλώνουμε λαδόκολλα στην βάση του κι αδειάζουμε το μείγμα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς (ανάλογα τον φούρνο μας) για 15 λεπτά. Σε περίπτωση που φουσκώσει τρυπάμε ελάχιστα με ένα πιρούνι. Μόλις ψηθεί , αφήνουμε να κρυώσει πολύ καλά, αφαιρούμε προσεκτικά την λαδόκολλα και την τοποθετούμε στην αποσπώμενη βάση μέσα στο τσέρκι.

Για την κρέμα σοκολάτας :

Βράζουμε το γάλα και περιχύνουμε την τεμαχισμένη κουβερτούρα. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα καλά. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος με το μίξερ μέχρι να πήξει καλά. Ενσωματώνουμε την μισή κρέμα στο μείγμα σοκολάτας, ανακατεύουμε σιγά σιγά και προσθέτουμε και την υπόλοιπη. Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μία λεία κρέμα. Την αδειάζουμε πάνω στην βάση που έχουμε μέσα στο τσέρκι και τοποθετούμε στην κατάψυξη για 24 ώρες.

Για την επικάλυψη :

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος και μόλις πάρει βράση την αδειάζουμε σε μπολ όπου έχουμε τεμαχίσει την κουβερτούρα. Ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει η κουβερτούρα και προσθέτουμε το μέλι.

Συναρμολόγηση :

Αφού έχει παγώσει καλά η τούρτα μας, την βγάζουμε από την κατάψυξη, προσεκτικά αφαιρούμε το τσέρκι και την τοποθετούμε πάνω σε μια σχάρα με την αποσπώμενη βάση μαζί. Μόλις έχουμε φτιάξει το γλάσο της επικάλυψης κι όπως είναι παγωμένη η τούρτα ξεκινάμε να την περιχύνουμε με το γλάσο οδηγώντας το με μια σπάτουλα από το κέντρο προς τα πλαϊνά. Θέλουμε να καλύψει όλη την επιφάνεια της τούρτας ομοιόμορφα. Αφήνουμε την τούρτα στην συντήρηση του ψυγείου πριν την σερβίρουμε.

*Για διακόσμηση μπορούμε να καραμελώσουμε φουντούκια και να τα τοποθετήσουμε διάσπαρτα πάνω στην τούρτα μας, μπορούμε να βάλουμε κομματάκια κουβερτούρας αφού πρώτα την λιώσουμε και την αφήσουμε να κρυώσει ή εναλλακτικά μπορούμε να τρίψουμε κουβερτούρα πάνω στην τούρτα. Ανάλογα το γούστο μας κάνουμε και την διακόσμηση.

—
<http://www.chefoulis.gr/%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CF%84%CE%B1-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%B1%CF%84%CE%AF%CE%BD%CE%B1/>