

«Τούρτα σοκολάτας με δαμάσκηνα και καρύδια», από την Ιωάννα Σταμούλου και το oIivemagazine.gr!

Απίστευτα λαχταριστή τούρτα με τη σοκολάτα και τα δαμάσκηνα να κάνουν ένα απίστευτα γευστικό ζευγάρι.

Μερίδες: 8-10

Χρόνος προετοιμασίας: 55'

Χρόνος μαγειρέματος: 25'

Έτοιμο σε: 1:20'



ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:

[Ιωάννα Σταμούλου](#)

[όλες οι συνταγές του chef »](#)

Υλικά

Για το παντεσπάνι

- 5 αβγά
- $\frac{3}{4}$ φλιτζανιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- $\frac{1}{4}$ φλιτζανιού κακάο κοσκινισμένο
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι καρύδια κοπανισμένα

Για το σιρόπι

- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι νερό
- $\frac{1}{2}$ φλιτζάνι ζάχαρη
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 75ml κονιάκ ή μαύρο ρούμι

Για τη γέμιση και την επικάλυψη

- 600ml κρέμα γάλακτος
- 250γρ. κουβερτούρα
- 1 κουτ. γλυκού μέλι
- 2 κουτ. σούπας κονιάκ

Για τη διακόσμηση

- 12 δαμάσκηνα ξερά
- 12 κομμάτια καρύδι (πεταλούδα) + 2 κουτ. σούπας κοπανισμένο

Διαδικασία

Για το παντεσπάνι: Προθερμαίνετε το φούρνο στους 175οC. Χτυπάτε στο μίξερ τα αβγά με τη ζάχαρη για 10 λεπτά να ασπρίσει το μίγμα και να υπερδιπλασιαστεί σε όγκο. Βάζετε το αλεύρι και το κακάο σε σουρωτήρι και το κοσκινίζετε πάνω από το μίγμα των αβγών ανακατεύοντας με σπάτουλα μέχρι να ενσωματωθεί. Στο τέλος ανακατεύετε μέσα και τα καρύδια.

Παίρνετε δύο ταψάκια με αποσπώμενο πάτο διαμ. 24εκ. και μαγκώνετε στον πάτο από ένα κομμάτι χαρτί ψησίματος κομμένο σε ανάλογο σχήμα ώστε να εξέχει δύο δάχτυλα. Μοιράζετε το μίγμα στα ταψάκια και ψήνετε στον φούρνο για 25 λεπτά περίπου. Ξεφουρνίζετε και μετά από λίγο ξεφορμάρετε τα δύο παντεσπάνια μαζί με το χαρτί.

Στο μεταξύ ετοιμάζετε το σιρόπι: Βράζετε το νερό με τη ζάχαρη και την κανέλα για 5 λεπτά. Μετά ρίχνετε το κονιάκ και τα δαμάσκηνα και βράζετε για 2 λεπτά ακόμη. Με μια κουτάλα

τρυπητή αφαιρείτε τα δαμάσκηνα και γεμίζετε το κενό τους με τα καρύδια. Τα αφήνετε στην άκρη. Αφήνετε και το σιρόπι να κρυώσει.

Για τη γέμιση και την γκανάς: Βάζετε τα 250ml της κρέμας γάλακτος σε κατσαρολάκι να πάρει βράση και σπάτε τη σοκολάτα σε ομοιόμορφα κομμάτια. Τα ρίχνετε σε μπολ και όταν πάρει βράση η κρέμα γάλακτος περιχύνετε με αυτήν την ψιλοκομμένη σοκολάτα. Μετά από λίγο ανακατεύετε με σπάτουλα να λιώσει η σοκολάτα και στο τέλος ενσωματώνετε το μέλι και το κονιάκ.

Σε ένα άλλο μπολ χτυπάτε την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος σε σαντιγί και στο τέλος ρίχνετε μέσα τη μισή γκανάς και ανακατεύετε με σύρμα ζαχαροπλαστικής φτιάχνοντας μια μους σοκολάτας. Βάζετε τη μους σοκολάτας στο ψυγείο να πήξει. Την υπόλοιπη γκανάς την αφήνετε στην άκρη να έρθει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Όταν κρυώσει το σιρόπι και πήξει η μους στο ψυγείο στήνετε την τούρτα σας: Τοποθετείτε το πρώτο παντεσπάνι σε πιατέλα σερβιρίσματος και σιροπιάζετε χρησιμοποιώντας πινέλο. Όταν απορροφηθεί κάνετε μια στρώση με τη μους σοκολάτας. Σκεπάζετε με το δεύτερο παντεσπάνι, το σιροπιάζετε και, αφού απορροφηθεί, απλώνετε την γκανάς (τη ζεσταίνετε λίγο σε μπεν μαρί αν έχει πήξει πολύ). Διακοσμείτε την τούρτα περιμετρικά με τα γεμισμένα δαμάσκηνα και την πασπαλίζετε με τα κοπανισμένα καρύδια στο κέντρο. Όταν σταθεροποιηθεί η γκανάς είναι έτοιμη για σερβίρισμα.

Φωτογραφία Γιώργος Δρακόπουλος – Food styling Tina Webb

<http://www.olivemagazine.gr/recipe/%CF%84%CE%BF%CF%8D%CF%81%CF%84%CE%B1-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1%CF%82-%CE%BC%CE%B5-%CE%B4%CE%B1%CE%BC%CE%AC%CF%83%CE%BA%CE%B7%CE%BD%CE%B1-%CE%BA%CE%B1%CE%B9-%CE%BA%CE%B1%CF%81/>