

heute gibt es...

Torta Mole



Ingredienti:

Per la base:

- 150g di burro
- Zucchero 180g
- 230g Mehl
- 45g Kakao
- 1 1/2 TL Backpulver
- 3 uova
- 120ml Milch

Per il ripieno:

- ca. 5 banane – preferiscono acquistare un altro, in modo che il terreno è compilato correttamente
- 90g geraspelte Schokolade – latte intero o agrodolce, a seconda del gusto
- 600ml Sahne
- 3 pacchetti di stabilizzatore crema
- alcuni grassi per la forma

Preparazione:

1. Mettete tutti gli ingredienti per la base in una ciotola e mescolare con il mixer. Una teglia (la mia aveva un diametro di 26 centimetri) il grasso e versare nella pastella. Il tutto viene per circa 30 minuti a 170 ° C in circolazione d'aria nel forno. Prima di rimuovere importante controllare con un bastone e vedere se il terreno è davvero vicino!



2. Rimuovere il fondo della teglia e lasciare raffreddare. Poi, con un cucchiaio di questa 1/2cm profondo una cava, essendo verso il bordo sulla distanza di due centimetri dovrebbe essere rispettato. Tritare le briciole con le mani in una ciotola e mettere da parte – questo dobbiamo alla fine del "Terra" della collina.

3. Ora le banane sbucciate e dimezzate per il lungo. Questi sono stati progettati con le superfici a faccia in giù sul terreno scavato.
4. La panna e nel frattempo aggiungere lentamente lo stabilizzatore crema. Così riesco a temperature più elevate, trovo un paio di minuti prima della ciotola e mescolare gancio mio mixer nel congelatore. La crema tengo sempre in frigorifero. Questo metodo è con me dal momento che ogni crema si è irrigidito.
5. Il cioccolato grattugiato con un cucchiaino in ascensore crema. Quindi eliminare la crema crema al bordo a terra per scolpire una collina.



6. Così diffondere le briciole sulla collina che è poi più nulla per vedere il ripieno di crema.
7. Infine, fare la torta per circa 2 ore in frigo e pronta è l'opera d'arte.

