



Τούρτα όπερα με κάρδαμο και πορτοκάλι

90'

Χρόνος
Εκτέλεσης

4 ώρες'

Χρόνος
Αναμονής

50'

Χρόνος
Ψησίματος

8

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το παντεσπάνι

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Χτυπάμε στο μίξερ στη δυνατή ταχύτητα τα αυγά μαζί με τη ζάχαρη άχνη, τα αμύγδαλα, το αλεύρι και τα φιστίκια μέχρι να αφρατέψουν καλά.
- Σε ένα άλλο μπολ και πάλι στο μίξερ χτυπάμε στη δυνατή ταχύτητα τα ασπράδια μέχρι να γίνουν ελαφριά μαρέγκα αλλά όχι πολύ σφιχτή.
- Προσθέτουμε τα 35 γρ. ζάχαρη και χτυπάμε στην ίδια ταχύτητα μέχρι να απορροφηθεί από τη μαρέγκα.
- Αδειάζουμε το μείγμα της μαρέγκας μέσα στο μπολ με τα αυγά και προσθέτουμε το βούτυρο.
- Ενσωματώνουμε τη μαρέγκα και το βούτυρο στο μείγμα με τα αυγά με μια μαρίζ προσέχοντας να μη χάσουμε τον όγκο από τη μαρέγκα. Το μείγμα είναι αρκετά νερουλό.
- Μοιράζουμε το μείγμα σε 2 **ταψάκια** 20x30 εκ. τα οποία τα έχουμε βουτυρώσει καλά και έχουμε καλύψει τον πάτο τους με βουτυρωμένη λαδόκολλα.
- Ψήνουμε για 12-15 λεπτά. Αφαιρούμε από τον φούρνο και τα αφήνουμε να κρυσώσουν πάνω σε **σχάρες**.

Για τη γκανάς

- Καθώς ψήνεται το μείγμα ετοιμάζουμε τη γκανάς.
- Σε ένα **κατσαρολάκι** βάζουμε το γάλα με τους λοβούς του κάρδαμου που τους έχουμε σπάσει λίγο. Θερμαίνουμε και φέρνουμε σε βρασμό.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και αφήνουμε το μείγμα να κρυσώσει για 10 λεπτά.
- Σουρώνουμε και πετάμε τους σπόρους του κάρδαμου.
- Φέρνουμε ξανά το γάλα σε βρασμό.
- Αφαιρούμε από τη φωτιά και το αδειάζουμε στο **μπολ** που έχουμε βάλει τη σοκολάτα.

Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 6 αυγά
- 225 γρ. ζάχαρη άχνη
- 75 γρ. αμύγδαλα, τριμμένα σε σκόνη
- 70 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 150 γρ. φιστίκια Αιγίνης, τριμμένα σε σκόνη
- 7 ασπράδια αυγού
- 35 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 60 γρ. βούτυρο, λιωμένο + έξτρα για το βουτύρωμα των ταψιών

Για τη γκανάς

- 100 γρ. γάλα
- 8 λοβοί κάρδαμο, ελαφρά σπασμένοι
- 200 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 20 γρ. βούτυρο

Για το σιρόπι

- 60 γρ. ζάχαρη
- 60 γρ. νερό
- 4 λοβούς κάρδαμο, ελαφρά σπασμένοι
- 100 γρ. χυμός πορτοκάλι

Για την κρέμα

- 75 γρ. βούτυρο
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 150 γρ. ζάχαρη άχνη
- 1 κ.γ. χυμό πορτοκαλιού

Για το γλάσο σοκολάτας

- 1 φύλλο ζελατίνης
- 120 γρ. ζάχαρη άχνη
- 60 γρ. νερό
- 1 κ.σ. μέλι
- 75 γρ. κακάο
- 60 γρ. κρέμα γάλακτος

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

- Ανακατεύουμε με ένα **σύρμα** μέχρι να λιώσει η σοκολάτα.
- Προσθέτουμε το βούτυρο, ανακατεύουμε και αφήνουμε να κρυώσει το μείγμα στο μπολ.
- Παράλληλα ετοιμάζουμε το σιρόπι.

Για το σιρόπι

- Βάζουμε τη ζάχαρη, το νερό και το κάρδαμο σε ένα κατσαρολάκι.
- Σιγοβράζουμε για 3 λεπτά και αφήνουμε να κρυώσει ελαφρά.
- Προσθέτουμε τον χυμό πορτοκάλι και το αφήνουμε στην άκρη.

Για την κρέμα

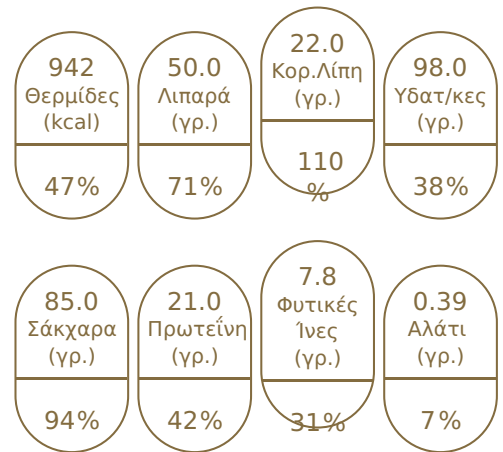
- Χτυπάμε στο μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα, στην αρχή, και έπειτα στη μεσαία το βούτυρο με το ξύσμα από το πορτοκάλι μέχρι να αφρατέψει και στη συνέχεια προσθέτουμε τη ζάχαρη και τον χυμό πορτοκαλιού.

Για το γλάσο σοκολάτας

- Βάζουμε τη ζελατίνη σε κρύο νερό για 5 λεπτά.
- Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνουμε τη ζάχαρη, το νερό και το μέλι.
- Φέρνουμε σε βρασμό, αφαιρούμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το κακάο και **ανακατεύουμε**.
- Προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε καλά.
- Μεταφέρουμε ξανά στη φωτιά και σιγοβράζουμε για 1 λεπτό ανακατεύοντας συνεχώς.
- Βγάζουμε από τη φωτιά και αφού πάρουμε τη ζελατίνη από το μπολ και τη στίψουμε καλά, τη ρίχνουμε στο μείγμα, ανακατεύουμε καλά και όταν διαλυθεί περνάμε το μείγμα από σίτα και το κρατάμε στο ψυγείο μέχρι να το χρειαστούμε.
- Όταν θα το χρειαστούμε, το ζεσταίνουμε στα μικροκύματα στα 800 watt για 1 λεπτό περίπου μέχρι να λιώσει.

Συναρμολόγηση

- **Κόβουμε** το κάθε παντεσπάνι σε ένα τετράγωνο κομμάτι 20x20 εκ. και μένει και από ένα κομμάτι 10x20 εκ.
- Βάζουμε το πρώτο παντεσπάνι σε μια βάση και με ένα **πινέλο** το βρέχουμε με το σιρόπι.
- Από πάνω βάζουμε τα 2/3 από την γκανάς.
- Από πάνω βάζουμε τα δύο μικρά κομμάτια από το παντεσπάνι και τα βρέχουμε και αυτά με σιρόπι.
- Πάνω τους απλώνουμε την κρέμα.
- Βάζουμε στο ψυγείο για 1 ώρα για να πήξει καλά, να αποκτήσει σταθερότητα το μείγμα και να μην πέσει ο όγκος όταν θα τοποθετήσουμε και το τελευταίο παντεσπάνι.
- Βάζουμε το τρίτο παντεσπάνι το οποίο και αυτό το βρέχουμε με το σιρόπι. Το τοποθετούμε όμως με την βρεγμένη μεριά προς τα κάτω.
- Από πάνω απλώνουμε το 1/3 της γκανάς.
- Βάζουμε στην κατάψυξη για 30 λεπτά περίπου.
- Βγάζουμε από την κατάψυξη και ρίχνουμε το γλάσο σοκολάτας.
- Καταψύχουμε για τουλάχιστον 20 λεπτά.
- Με ένα μαχαίρι, που το βάζουμε σε βραστό νερό και το σκουπίζουμε καλά κάθε φορά, κόβουμε γύρω γύρω 5 χιλ. από το γλυκό μας. Κάθε φορά που κόβουμε μια πλευρά, βουτάμε το μαχαίρι στο καυτό νερό, το σκουπίζουμε και κόβουμε την επόμενη πλευρά.
- Το γλυκό που μένει το κόβουμε στα 8 με τον ίδιο τρόπο.
- **Σερβίρουμε**.



Tip

Μπορούμε να φτιάξουμε το γλυκό και σε στρογγυλή τούρτα.