



Τούρτα σοκολάτα κάστανο

45'

Χρόνος
Εκτέλεσης

30'

Χρόνος
Ψησίματος

10-12

Μερίδες

3

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για το παντεσπάνι

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180ο C στον αέρα.
- Βάζουμε σε ένα **μπολ** όλα τα στερεά υλικά. Το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το ξύσμα από το πορτοκάλι, το τζίντζερ, το κακάο, το αλεύρι και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι.
- Προσθέτουμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο, τη ζάχαρη και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Χαμηλώνουμε την ταχύτητα του μίξερ και προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας και ένα-ένα τα αβγά. Περιμένουμε να απορροφηθεί το ένα για να προσθέσουμε το επόμενο.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και προσθέτουμε το γιαούρτι και τα στερεά υλικά. Ανακατεύουμε με μία μαρίζ μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Βουτυρωνουμε και κακαώνουμε τρεις στρογγυλές **φόρμες** διαμέτρου 20 εκ. και μοιράζουμε το μείγμα.
- Ψήνουμε για 25 λεπτά. Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε να κρυσώσουν καλά.

Για την κρέμα

- Ρίχνουμε σε ένα μικρό **κατσαρολάκι** τα βρασμένα κάστανα, τη ζάχαρη, το κονιάκ, τη βανίλια, το νερό και βράζουμε, με ανοιχτό καπάκι, για 25-30 λεπτά.
- Μόλις μειωθεί η στάθμη του νερού και μείνει περίπου ένα δάχτυλο (1 εκ.) αφαιρούμε από τη φωτιά.
- Μεταφέρουμε όλο το μείγμα στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια και χτυπάμε μέχρι να διαλυθούν τα κάστανα και γίνει το μείγμα μας πουρές (μπορεί να χρειαστεί να προσθέσουμε λίγο ζεστό νερό).
- Όταν είναι έτοιμος ο πουρές, τον μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
- Όσο είναι ακόμα ζεστός, προσθέτουμε την κουβερτούρα ψιλοκομμένη, ανακατεύουμε καλά με μια σπάτουλα και αφήνουμε το μείγμα στην άκρη να κρυσώσει.
- Στον κάδο του μίξερ ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος και την χτυπάμε με το σύρμα για 4-5 λεπτά μέχρι να γίνει σαντιγί.
- Όταν κρυσώσει ο πουρές με τα κάστανα και τη σοκολάτα, προσθέτουμε τη σαντιγί σε δόσεις με τη βοήθεια μιας μαρίζ και ανακατεύουμε ελαφρά ώστε να ομογενοποιηθεί και αφρατέψει το μείγμα.

Για τη σύνθεση

- Απλώνουμε λίγο από την κρέμα στην πιατέλα σερβιρίσματος ώστε να κολλήσει πάνω το ένα παντεσπάνι. Βάζουμε, το λιγότερο όμορφο εμφανισιακά, στη βάση.
- Βάζουμε το 1/3 από την κρέμα πάνω στο παντεσπάνι και απλώνουμε με ένα κουτάλι ώστε να καλύψει όλη την επιφάνειά του.
- Τοποθετούμε πάνω από το δεύτερο παντεσπάνι, το υπόλοιπο 1/3 από την κρέμα και απλώνουμε μέχρι να καλυφθεί η επιφάνειά του.
- Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία και για το τρίτο παντεσπάνι.
- Με μία σπάτουλα απλώνουμε όση κρέμα έχει περισσέψει στην επιφάνεια και περιμετρικά της τούρτας.
- Σερβίρουμε με τα **κουκουνάρια από σοκολάτα** και **πασπαλίζουμε** με ζάχαρη άχνη.

Συστατικά

Για το παντεσπάνι

- 1 κ.σ. μπέικιν πάουντερ
- 1 κ.γ. κανέλα
- Ξύσμα πορτοκαλιού, από 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. τζίντζερ
- 90 γρ. κακάο, + έξτρα για τη φόρμα
- 400 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- 400 γρ. βούτυρο, σε θερμοκρασία δωματίου + έξτρα για τη φόρμα
- 400 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 5 αβγά, μέτρια, σε θερμοκρασία δωματίου
- 90 γρ. γιαούρτι στραγγιστό

Για την κρέμα

- 400 γρ. κάστανα, καθαρισμένα και βρασμένα (καθαρό βάρος)
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 30 γρ. κονιάκ
- 1 κ.γ. **εκχύλισμα βανίλιας**
- 500 γρ. νερό, + έξτρα ζεστό, προαιρετικά
- 200 γρ. κουβερτούρα, ψιλοκομμένη
- 250 γρ. κρέμα γάλακτος 35%

Για το σερβίρισμα

- 5 **κουκουνάρια από σοκολάτα**
- ζάχαρη άχνη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

818 Θερμίδες (kcal)	44.0 Λιπαρά (γρ.)	26.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	91.0 Υδατ/κες (γρ.)
41%	63%	130%	35%
54.0 Σάκχαρα (γρ.)	11.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	6.9 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.36 Αλάτι (γρ.)
60%	22%	28%	6%