

Torta sa cokoladnim jagodama i kikirikijem



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Bele kore (x2):

- 5belanaca
- 5 **kašika**šecera kristala
- 2 **kašike**seckane cokolade
- 3 **kašike**brašna
- 1 **kašika**sirceta

Crna kora (x 1):

- 2jajeta
- 8 **kašika**šecera kristala
- 0,4 dlulja
- 1 dlmleka
- 80 gpecenog mlevenog kikirikija
- 8 **kašika**brašna
- 2 **kašike**kakaa
- 1 kesicapraška za pecivo

okoladne jagode:

- 200 gjagoda
- 70-80 gcokolade
- 2 **kašice**ulja
- 2 **kašice**vode
- 2 **kašice**šecera

Žuti krem:

- **10**žumanaca
- **15 kašika**šecera kristala
- **1 kesica**vanilin šecera
- **4 dl**mleka
- **5 kašika**brašna
- **250 g**margarina

Beli krem:

- **200 g**šlaga
- **1 dl**hladne kisele vode
- **1 dl**kisele pavlake

Ukrašavanje:

- **300 g**šlaga
- **1,5 dl**vode obicne hladne

Priprema

Prokuvati na nižoj temperaturi cokoladu (izlomljenu na kockice), ulje, šecer i vodu. Kada se malo prohladi, umakati svaku jagodu u cokoladu i kašicom ih vaditi na tacnu, pa skloniti na hladno ili u frižider da se stegne, dok se pripremaju kore i kremovi.

Pecenje belih kora: Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera i dodati seckanu cokoladu, brašno i sirce, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh, velicine 35 x 25cm i peci na 140 C oko 10 minuta, da ostanu bele. Ispeci ovakve dve kore.

Pecenje crne kore: Umutiti sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, dodati jedno po jedno žumance, pa dodati ulje, mleko, brašno, kakao, mleveni kikiriki i prašak za pecivo, pa lagano sve izjednaciti. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh, velicine 35x25 cm i peci na 170 C oko 12 minuta, da se kora pocne odvajati od zidova pleha.

Kuvanje žutog krema: U posudi sa duplim dnom i vodom umutiti varjacom žumanca, brašno, šecer i vanilin šecer, pa postepeno dodavati mleko i izjednaciti masu. Skuvati krem na pari oko 10-15 minuta na umerenoj temperaturi. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Penasto umutiti margarin i u njega dodavati ohladjen krem od žumanaca, da se sve sjedini.

Beli krem: Umutiti šlag u prahu sa hladnom kiselom vodom. Dodati kiselu pavlaku i izjednaciti mucenjem.

Filovati tortu sledecim redom: bela kora, žuti krem, po njemu rasporediti polovinu cokoladnih jagoda, pa izmeu njih pazljivo naneti beli krem, ne razmazujuci u potpunosti, da se ne skida cokolada sa jagoda. Na tako nafilovanu prvu koru staviti crnu koru i ponoviti isti postupak–žuti krem, druga polovina jagoda, beli krem. Preko toga staviti belu koru i premazati ostatkom žutog, pa belog krema.

Za ukrašavanje torte odozgo i okolo umutiti cvrst šlag sa obicnom hladnom vodom.

Ostaviti tortu da odstoji jedan dan, da kore upiju kremove i tek tada naneti šlag i ukrasiti tortu. Seci na parcad po želji.

Savet