

Srce sa želeom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Svijetli Biskvit:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 2 kesicevanilinog šecera
- 4 kašikevode

Tamni biskvit

- 3jajeta
- 75 gšecera
- 1 kesicavanilinog šecera
- 4 kašikevode

Premaz:

- 2 tegliceželea od ribizli
- + amaretto badem aroma
- 700 gslatkog vrhnja
- 1 kesicaparadiescreme ukusa vanile

oko glazura:

- 200 ggorke cokolade za kuhanje
- 2 kašikebutera

- 3 kašikešecera

Priprema

Odvojiti bjelanca i žumanca. Bjelanca pjenasto ubutati s 4 kašike vode. Dodati šećer, vanilin šećer i ubutati u snijeg. Postepeno miješajući dodavati žumanca. Brašno, mondamin i prašak za pecivo izmješati i postepeno miješajući dodavati u dobijenu kremu od jaja.

Po vašoj želji, biskvit masu možete peci odjednom u pleh obložen papirom za pečenje na 180-190°C oko 10 minuta. Pecen biskvit ohladi presjeci preko sredine, tako da dobijete dva svijetla biskvita ili pojedinačno. Tamni biskvit pripremiti na isti način kao i svijetli. Kada se ohladi srce-formom formirati srce.

Povrsinu biskvita, koja je odvajala, otkloniti.

Priprema premaza: Slatko vrhnje ubutati sa vanilinim šećerom. Pri kraju dodati prah od Paradies vanila kreme, koja nije za kuhanje (1 kesica je određena za 300 ml mlijeka). Žele zagrijati na laganoj vatri i dodati aromu (koju također možete staviti po vašoj želji). Jednu količinu kreme od vrhnja odvojiti na stranu s kojom ćete na kraju premazati cijelu tortu. Preko tamnog biskvita premazati žele pa kremom.

Poloziti svijetli biskvit i ponavljati postupak premazivanja do kraja.

Cijelu tortu premazati kremom.

Priprema čokoladne ocakline: Na laganoj vatri istopiti čokoladu, buter i šećer u mlijeko sve dok se ne pretvori u čokoladnu ocaklinu. Ako je ocaklina gusta, dodati još malo mlijeka.

čokoladni preliv ohladiti na pola, postepeno i pažljivo kašikom prelivati preko torte.

Ukrasiti po želji.

S tim što sam trebala napraviti i praline, bilo mi je potrebno više biskvita. Tako da sam srce-tortu napravila s četiri reda kore. Dvije svijetla i dvije tamne. Za tortu s tri biskvita, potreban je samo recept od svijetlog biskvita sa 6 jaja. Od preostalog biskvita, od torte, sam napravila različite praline s tim što sam istopila malo gorke čokolade i slatko vrhnje sa vanilinim šećerom, dodala u izmrvljen biskvit koji sam pomiješala sa mljevenim orasima. Praline sam odvojila i dodala različite arome od ruma, narandže, likera od jaja i sl. i kandirane narandže. Formirala i ukrasila po želji.

Savet

Tortu možete premazati sa želeom po vašoj želji.