

okoladna torta sa sokom od paradajza



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- 3/4 šoljesoka od paradajza
- 1/4 šoljevode
- 1/3 šoljekakao praha
- 2 1/4 šoljeobicnog brašna
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1/2 kašicicaprašaka za pecivo
- 1/4 kašicicasoli
- 1,5 šoljašecera
- 1/2 šoljabiljnog ulja
- 3 jajete
- 1,5 kašicicaekstrakt vanile

Za fil

- 30 g cokolade za kuvanje
- 2 supene kašikemleko
- 1 supena kašikakakao prah
- 115 g krem-sir
- 2,5 šolješecer u prahu
- 1/2 šoljepekmez od maline

Priprema

Zagrejati rernu na 175 stepeni. Blago podmazati 2 okrugla pleha za pečenje prečnika 23 cm.

U šerpici pomešati vodu i sok od paradajza i ostaviti da provri. Dodati kakao u prahu i promešati da se ujednaci. Skloniti sa vatre.

U srednjoj posudi pomešati brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i so.

U velikoj posudi umutiti šećer, ulje, jaja i kašičicu ekstrakta vanile. Umešati kakao masu. Dodati brašno sa začinima i mutiti dok se ne ujednaci. Testo podjednako razliti u oba pleha.

Peci 25-30 minuta. Proveriti sa cackalicom zabodenom u sredinu dali je peceno, ako jeste peceno, izvucena cackalica ce biti cista. Izvaditi plehove, ostaviti ih desetak minuta da se ohlade, pa ih prevrnuti na rešetku ili cistu krpu. Ostaviti da se skroz ohlade.

Pripremiti glazuru od cokolade i mleka u mikrotalasnoj na najvišoj temperaturi na 1 minut ili otopiti na pari. Promešati da se ujednaci. Dodati kakao i mutiti da se sjedini. Umešati krem-sir i pola kašičice ekstrakta od vanile. Dodati šećer i mešati da se sjedini.

Prvu koru okrenuti na tacnu za tortu. Premazati pekmezom od malina. Staviti drugu koru. Preliti glazurom i fino rasporediti po gornjoj kori i oko torte.

Tortu ukrasiti šlagom, u dve boje, belo i krem-boji. Za krem boju šlaga, u šlag koji se muti mikserom dodavati kakao prah. Druga varijanta ukrašavanja može biti šlag posut malinama ili seckanim jagodama ili treća varijanta ukrašavanja; šlag sa narendanom cokoladom.

Savet

U mesto okruglog može se koristiti 2 četvrtasta pleha dimenzija 20x20x5 cm za pečenje ili ako želite jednu koru koristiti pleh dimenzija 30x20x5 cm. Proveriti da li je kora peena desetak minuta ranije. Za vazdušastije kore odvojiti belanca od žumanca. Žumanca dodati u šeer i ulje, belanca posebno ulupati u vrstu penu i dodati u testo.