

## **Traktor torta**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **360** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- **6** kašikarendane cokolade

#### **Fil:**

- **750** mlslatke pavlake
- **600** g cokolade za kuvanje

#### **Fondan:**

- **1** kgšecera u prahu
- **100** gmargarina za kuvanje
- **10** gželatina
- **60** mlvode
- **2** kašikemeda

### **Priprema**

Zagrejati slatku pavlaku do vrenja. Dodati joj cokoladu i mešati sve dok se cokolada ne istopi. Ostaviti da se hladi neka dva sata i nakon toga umutiti malo mikserom.

Od navedenih sastojaka ispeci dve kore, tako što odvojimo belanca od žumanca i mutimo ih dok se ne napravi cvrsta pena, zatim dodamo šefer, žumanca, brašno, prašak za pecivo i cokoladu. Pecemo na 200 stepeni dok ne porumeni.

Ispecene kore isecemo i nafilujemo filom.

Ostavimo u frižider da se stegne.

Za to vreme napravimo fondan. Želatin pomešamo sa vodom i ostavimo da nadoe. U šerpi zagrejemo med i margarin i mešamo sve dok se margarin ne istopi, pa u to umešamo želatin. Šefer stavimo u posudu i prelijemo sa medom, margarinom i želatinom. Zamesiti da bude elasticno kao testo. Po potrebi dodati još šecera.

Ohlaenu tortu ukrasiti fondanom i šlagom. Dok radite sa jednim delom smese (fondan) ostatak smese zamotajte u foliju da se ne suši.

## Savet