

## ***?okoladna torta sa slanim karamel sosom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **115 g** slanog putera
- **150 ml** mleka
- **225 g** braon šecera
- **2 kašičice** vanilin šecera
- **3** jajeta
- **50 g** kakaoa
- **225 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** sode bikarbone

#### **Slani karamel sos:**

- **220 g** kristal šecera
- **1 kašika** glukoze
- **125 ml** pavlake
- **80 g** hladnog putera u kockama
- **1 kašika** grube morske soli

#### **?okoladni sos, Ganaš:**

- **225 g** tamne cokolade za kuvanje
- **125 ml** pavlake

## Priprema

Priprema materijala.

Kora: Predgrejte rernu na 180 C. Pripremite okrugao pleh sa dnom koje se može izvaditi. Staviti na dno i sa strane papir za pecenje. U jednoj ciniji ulupajte šecer i puter, dok je fino vazdušast i kremast. Dodajte jedno po jedno jaje, prvo žumance, pa belance i onda mleko.

Sipajte ostale suve sastojke i sve dobro izmešajte. Sipajte u pleh i pecite oko 40 minuta.

Priprema slanog karamel sosa: Stavimo šecer, glukozu i 125 ml vode u šerpu na srednjoj temperaturi. Kuvamo, bez mešanja oko 15 minuta ili dok je šecer dobio svetlu zlatnu boju. Skinemo sa šporeta i sipamo pavlaku. Pažnja! pavlaka ce jako prskati. Dobro izmešati i na niskoj temperaturi ostaviti na šporetu još 2 minuta. Sada skinuti šerpu i dodati so, kao i hladan puter, sve dobro umutiti i ostaviti da se ohladi.

Pripreмимо ganaša: Pavlaku u šerpu stavimo da prokuva. ?im prokuva skinemo sa šporeta i ostavimo da se ohladi. Kako se buda hladio ganaš slicno kao i karamel postaje gust. Nekad da ubrzam ovaj proces stavim obe cinije u friz.

Kada je kolac gotov isecemo na pola i ostavimo da se ohladi

Punimo sa slanim karamel sosom, stavimo drugu polovinu i sve zajedno premažemo cokoladnim ganašem.

## Savet

Majstori za torte bi svakako ovde iskoristili Sal de Fleur vrstu vrlo fine grube morske soli. Ja sam probala i jednu i drugu i nema nikakve razlike osim u ceni. Kad pravim ovaj kola? koji je u neku ruku moj potpisani recept, onda uvek ostavim sos koji se slivao od nadeva i preлива na tanjiru za maju klinku. Ina?e ako od ganaša i slanog karamela pretekne koli?ina to zamrznem, za neki brz kolaz kao što su bile one kiflice koje sam takod?e ovde postavila. Uživajte