

Torta Džoli



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Brauni:

- **60 g** tamne čokolade (70% kakao)
- **60 g** putera
- **1** jaje
- **75 g** sitnog belog šećera
- **20 g** kakaoa
- **20 g** brašna

Kikiriki puter parfe:

- **100 g** belog sitnog šećera
- **20 ml** vode
- **5** žumanaca
- **400 ml** pavlake
- **150 g** kikiriki putera

Karamel puter sos (Butterscotch):

- **75 g** mekog braon šećera
- **100 ml** pavlake
- **75 g** putera

oko Ganaš:

- 75 ml pavlake
- 50 g tamne čokolade (70 % kakao)

Priprema

Priprema: Brauni od čokolade. Tako poćnemo jer to nam je donja kora. Predgrejemo rernu na 180 stepeni. U šerpu stavimo malo vode i onda je poklopimo ćinijom, u koju smo stavili čokoladu i puter. Pustimo vodu, (koja ne treba da dodiruje dno ćinije) da provri i para će rastopiti puter i čokoladu. Vi varjaćom sjedinite. Mutimo jaja i šećer dok dobiju svetlu žutu boju, dodamo kakao i brašno. Kad se sve sjedini, uspemo lagano rastopljeniu čokoladu i pažljivo izmešamo. Sipamo u plicu pleh, koji smo obložili papirom za pećenje. Pecemo oko 8 minuta. Izvadite iz rerne i ostavite vrlo malo da se ohladi. Posuda u kojoj ćete oblikovati ovaj kolac, može biti okrugla sa dnom koje se vadi ili ako imate ćetvrtastu..vaš izbor. U svakom slućaju na peceni, još vruć braoni pritisnemo vrh pleha u kojem ćemo slagati kolac. Na dno tepsije stavimo papir za pećenje i stavimo isecen brauni na to. U drugoj ćiniji miksamo pavlaku do momenta, kada poćne da se ugusti. Onda dodamo kikiriki puter i miksamo smesu, dok pavlaka nije polugusta.

Parfe od kikiriki putera: Kombinujemo vodu i šećer u malom loncu, stavimo na jaku temperaturu, da se šećer rastvori i dobijemo sirup. Ako imate termometar, sirup je gotov kad dostigne 118 stepeni Celzia. Ako nemate, onda kao ja odokativno kad poćne da se zgusne, gotov je. Sklonimo sa šporeta i ostavimo da se malo prohladi. U medjvremenu pripremimo masu sa kikiriki puterom. Prvo ulupamo žumanca da budu svetlo žuta. Zatim polako usipamo šećerni sirup i mutimo brzo dok se masa ne zgusne. U drugoj ćiniji miksamo pavlaku do momenta, kada poćne da se ugusti. Onda dodamo kikiriki puter i miksamo smesu, dok pavlaka nije polugusta. U sve to usipamo mešavinu jaja i pažljivo sjedinimo. Sipamo na brauni i ostavimo u friz preko noci. Samo da dodam da sam koristila kikiriki puter sa komadicima kikirikija u njemu.

Karamel puter. Ovo na engleskom zovemo butterscotch. Kako često nisam našla dobar prevod, ako neko zna, javite mi. Meni je ukus najslicniji karamelu, osim što ovde dodajemo krem i puter. Stavimo braon šećer sa malo vode u lonć. Pustimo da se šećer istopi. Dodamo pavlaku i mešamo dok se sve glatko sjedini. Sipamo pažljivo na kolac i ostavimo u friz oko dva sata.

okoladni ganaš: Sipamo pavlaku u lonć i pustimo da provri. Sklonimo sa vatre i dodamo čokoladu. Mešamo dok se čokolada potpuno istopila i sjedinila sa pavlakom. Pustimo da se sasvim ohladi i pažljivo sipamo preko torte. Ostavimo u friz oko 30 minuta.

Idealno bi bilo da imate onaj aparat sa kojim možete mlazom vatre malo zagrejati strane pleha, što će vam omoguciti da tortu lakše izvadite. Ako kao ja nemate, onda naite posudu u koju možete staviti tortu sa tepsijom. Napunite je do 2/3 do vrha pleha vrućom vodom i stavite na kratko tepsiju u nju. Sada skinete pažljivo gornji deo i servirate. Ova torta je za 6 osoba. Ako pravite vecu uduplajte sastojke. Znam ima posla oko nje, ali se verujte mi isplati i kako se radi dva dana..i nije ništa strašno.

I da rezimiramo!

Savet

Kad sam bila mala nikad nisam želela da budem princeza. Onda nisam znala ,koliko lepih torti je nazvano baš po princezama. Tako sam ja ovu lepu tortu adaptirala od originalnog recepta, pravei novi ,po mom ukusu i neskromno je nazvala Tota Džoli. Da i ja budem princeza za jedan dan. Još da dodam, najskuplji sastojak ovde je kikiriki puter .To kod vas ovde je jeftin. Tako da predlažem da ga napravite sami.