

okoladno vocna fantazija



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Korica:

- **200** gmlevenog keksa
- **200 g**Menaž cokolade
- **50** gputera

Fil sa cokoladom:

- **300 g**Menaž cokolade
- **400 ml**slatke pavlake

Fil sa sirom:

- **1/2 kg**maskarpone sira
- **300 g**rikota sira
- **100 g**šecera u prahu
- **2** kesicevanil šecera
- **1** kesicaželatina

Glazura:

- **100 g**Menaž cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

Voce:

- 300 g sitnijih jagoda

Priprema

Fil sa cokoladom: U manjoj šerpici sipati slatku pavlaku i staviti je da se zagreje (ne sme da provri), na srednjoj temperaturi. U drugoj šerpici izlomiti Menaž cokoladu, pa je...

...preliti sa vrelom pavlakom.

Drvenom kašikom izmešati da se sastojci sjedine, pa fil ostaviti u frižider, da prenoci.

Narednog dana izvaditi fil iz frižidera i mikserom ga umutiti u penasti krem.

Korica: Uzeti kalup sa obrucem, vel. 26cm. Dno kalupa obložiti providnom folijom, staviti obruc kalupa, pa foliju izvuci preko obruca - tako ce se torta bez problema odvojiti od obruca kalupa, kada se vadi. Mleveni keks staviti u dublju posudu. Preliti ga sa, otopljenom, mešavinom Menaž cokolade i putera (ako treba dodati malo mleka, zavisi koliko ce keks da upije tecnosti), pa rukom sjediniti sastojke. Formirati koricu u kalupu i dobro je rukom utapkati. Staviti je u zamrzivac, na deset minuta.

Fil sa sirom: Maskarpone, rikotu, šecer u prahu i vanil šecer staviti u dublju posudu i kašikom (nikako mikserom) dobro sjediniti. Dodati želatin, pripremljen prema uputstvu sa kesice. Još jedanput dobro promešati, da se želatin sjedini sa ostalim sastojcima.

Izvaditi koru iz zamrzivaca i stavljati, naizmenicno, crni i beli fil, po dve pune kašike. Izmeu poreati jagode i malo ih pritisnuti da upadnu u krem.

Kašikom poravnati površinu torte, pa je staviti u frižider, dok se sprema glazura.

Glazura: Slatku pavlaku staviti da se ugreje, pa preliti izlomljenu Menaž cokoladu. Energично kašikom mešati da se sastojci sjedine i da se cokolada u potpunosti otopi. Izvaditi tortu iz frižidera i preliti je glazurom.

Vratiti ponovo u frižider, najmanje 5-6 sati (poželjno bi bilo ostaviti je celog dana ili preko noci). Posle proteka datog vremena izvaditi tortu, skinuti obruc, skloniti foliju i staviti je na plato.

I šta sledi - uživanje u, jednom zaista fantastickom, cokoladno - vočnom ukusu torte.

Savet