

Džem torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za 3 kore:

- **3** jajeta
- **100** g cokolade
- **50** g margarina
- **3** kašike brašna
- **3** kašike mlevenog keksa
- **1** kašica capraška za pecivo
- **3** kašike šecera

Za fil:

- **3 dl** slatke pavlake
- **2 dl** jogurta od jagode
- **1 kesica** želatina
- **3 kašike** džema od jagoda
- **50** g cokolade
- **2 dl** kisele pavlake

Za preliv (ganaš):

- **2 dl** slatke pavlake
- **200** g cokolade

Priprema

Potrebno je ispeci 3 kore. U manjoj šerpici otopite na pari cokoladu i margarin. Kada se otopi ostavite sa strane. Zagrejte rernu na 200 stepeni. Pleh obložite pek papirom. Umutite jedno jaje sa kašikom šecera, lagano sipajte 1/3 otopljenog margarina i sa cokoladom i lagano umešajte kašiku brašna i kašiku mlevenog keksa. Dodajte prstohvat praška za pecivo. Razlijte smesu u manji okrugli kalup promera 18-20 cm. Nakon 5 minuta kora je pecena. Na isti nacin ispecite još 2 kore.

Kesicu želatina otopite sa 2 kašike vode. Umutite slatku pavlaku, samo vodite racuna da je ne preumutite. U manjoj šeprići zagrejte vocni jogurt i džem od jagoda. Umešajte polovinu otopljenog želatina, nemojte kuvati. ostavite da se prohladi par minuta. Slatku pavlaku koju ste umutili podelite na dva dela. u jedan dodajte džem, a u drugi otopljenu želatinu koju ste prethodno kratko zagrejali u microtalasnoj ili pari i 2 dl kisele pavlake. Narendajte i 50 g Menaž cokolade. Filujte tortu: Kora, fil sa kiselom pavlakom, kora, fil sa džemom, kora.

Sipajte u manju šerpicu preostalih 2 dl slatke pavlake i zagrejte. Dodajte 200 g cokolade i mešajte dok se cokolada ne otopi. Kada se ganaš prohlađio prelijte preko torte polovinu, a polovinu ganaša ostavite u frižideru da se par sati ohladi pa zatim napunite dresir vrecu i izdekorishište vašu torticu.

Savet

Umesto džema možete koristiti i slatko od jagoda.