

okoladno osveženje



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kore:

- **10** belanaca
- **17 kašika** šećera
- **2 kašika** kakao
- **18 kašika** mlevenog keksa

okoladni fil:

- **10** žumanca
- **150 g** šećera
- **200 g** Menaž cokolada
- **125 g** puter

Beli fil:

- **1** dljak čaj od mente
- **4 dl** mleka
- **5 kašika** gustina
- **2 kašike** šećera
- **125 g** putera

okoladni preliv

- **70 g** Menaž cokolade

Gornji sloj:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa trunicom soli. Postepeno dodavati šecer. Kada se dobro umuti dodati mleveni keks. Peci u zagrejanj rerni 30' na 150C, potom smanjiti na 100C i peci još 1h. Koru preseći po sredini.

okoladni fil: Umutiti žumanca i sjediniti sa šecerom. Potom ih skuvati na pari oko 12 minuta. Kada se skuvaju, dodati puter pa cokoladu.

Beli fil: Skuvati čaj od nane (ko voli jacu aroma može da doda i ekstrakt mente). Brašno razmutiti sa malo mleka, ostatak mleka staviti da se zagreje. Potom razmuceno brašno dodati u mleko i skuvati fil. Kada se skuva dodati čaj i puter.

okoladni preliv: Otopiti na pari cokoladu.

Umutiti slatku pavlaku.

Redosled: 1. donja kora; 2. 1/2kolicine cokoladnog fila; 3. 1/3 cokoladnog preliva; 4. 1/2kolicine belog fila; 5. gornja kora; 6. 1/2kolicine cokoladnog fila (namazati i sa strane); 7. 1/3 cokoladnog preliva; 8. 1/2kolicine belog fila; 9. premazati celu tortu slatkom pavlakom; 10. 1/3 cokoladnog preliva.

Savet