

okoladna dama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **6**jaja
- **1** prstohvat soli
- **120 g**Mnaž cokolade
- **5-6** kašikameda
- **5-6** kašikašecera
- **120** gputera
- **150** gbrašna
- 1prašak za pecivo
- **8-10** kašikamleka - za natapanje kora
- **6-7** kašikaomiljene marmelade - za premaz kora

Ganaž krem:

- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**Menaž cokolade
- **1** kesicaželatina
- **4-5** kašikavode

Vanila krem:

- **1** kesica pudinga od vanile
- **400 ml**mleka
- **150 ml**slatke pavlake
- **150** gputera sa ukusom vanile

- **5-6 kapi**arome vanile
- **5-6 kašika**šecera

okoladni krem:

- **200 ml**slatke pavlake
- **3-4 kašike**ganaž krema
- **5-6 kapi** arome ruma
- ili **3 kašike**alkoholnog ruma

Dekoracija:

- **200 g**šlag krema
- **po potrebim**leko

Priprema

Prvo umutite belanca i dodate so. U drugoj posudi penasto umutite žumanca sa šecerom i medom pa im dodate otopljenu cokoladu sa puterom i ostavite da se prohladi. Postepeno sjedinite mikserom sa belancima pa spatulom ili varjacom dodate brašno i prašak za pecivo. Od ove smese ispeci 2 kore.

Ganaž krem: Zagrevati slatku pavlaku pa joj dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Paziti da ne provri. Dodati u vrelo nabubrevo želatin koji ste prethodno rastopili u 4-5 kašika hladne vode. Kad se skroz ohladi, umutiti mikserom samo minut-dva, ne duže od toga.

Vanila krem: Staviti 300 ml mleka da se greje, a u ostatku razmutiti šecer i puding pa uliti u mleko kad pocne da vri i ukuvati puding. Kad se ohladi dodati predhodno umucene margarin i slatku pavlaku kašiku po kašiku, pa sipati i aromu.

oko fil II: Umutiti slatku pavlaku i uzeti od ganaža 3-4 kašike pa ih umešati dobro sa slatkom pavlakom pa dodati rum.

Umutite krem šlag sa mlekom za dekoraciju.

Filovanje: Kora-prelijete sa par kašika mleka - tanko premažete marmeladom - ganaž krem - kora - mleko - marmelada - vanila krem - coko krem - krem šlag.

Savet

Ove godine sam odluila da za svoj rojdan dan pustim malo mašti na volju tako da sam pravila tortu bez nekog

specijalnog recepta i tako dobih ovu divnu okoladnu tortu. Možete koristiti bilo koju marmeladu. Ja sam ovaj put stavila od šljive, a mislim da bi sa višnjom bio pun pogodak. Secite tanje parice jer je torta dosta jaka.