

Olala torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 9 **kašikašecera**
- 7 **kašikabrašna**
- 6 **kašikamlevenih lešnika**
- 1prašak za pecivo
- 2 **kašikekakaoa**
- 5 **dl**soka od narandže
- 15 **kašikavode**

Fil:

- 800 **g**kisele pavlake
- 300 **g**šecera u prahu
- 300 **g**mlevene plazme
- 500 **ml**slatke pavlake
- 2želatina
- 10 **kašikavode**
- 10**olala** tortica (ukus narandže)

Dekoracija:

- 500 **ml**slatke pavlake

Priprema

Kora: Rernu zagrijati na 180 stepeni. Pomešati u ciniji sve suve sastojke sem šecera. Podeliti na 3 dela. Umutiti 3 belanceta, dodati šećer, umutiti zatim smanjiti brzinu na mikseru pa dodati jedno po jedno žumance i 5 kašika vode. Dodati suve sastojke i lagano promešati kašikom da masa ne padne. Dublju tepsiju 20x35 (uvecara) obložiti pek papirom. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta dok ne porumeni. Pecenu koru prevrnuti na žicu, odvojiti pek papir i odmah (tako vruće) preliti sa sokom od narandže (potrebno malko više od 1,5 dl). Postupak ponoviti još 2 puta.

Fil: U dubljem sudu umutiti slatku pavlaku. Želatin pomešati sa vodom, kad nabubri, nad parom otopiti i sipati u slatku pavlaku i umutiti još malo. Kiselu pavlaku promešati sa šećerom (kašikom), dodati mlevenu plazmu. Slatku pavlaku i masu sa plazmom sjediniti i dobro promešati. Olala tortice iseckati na kockice. (može i krupnije) Dodati u fil i kratko umutiti sa mikserom da se one raspadnu, a ostanu komadi cokolade. Filovati: kora - fil - kora - fil - kora. Odgore umucena slatka pavlaka.

Savet