

oko breskvice torta



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- **200** gcrne cokolade
- **100** gcokolade sa lešnik kremom
- **100** gbele cokolade
- **1** kesicašlag krema
- **50** gprah šecera
- **50** gmargarina
- 2breskve
- **100** mlvode

Priprema

Stavimo 180 g crne cokolade da se otopi na pari.

Razdvojimo žumanca i belanaca. Belanca umutimo u cvrst šam sa malo prah šecera. Kada se cokolada otopi umešamo žumanca jedno po jedno.

Polako malo po malo dodajemo krem od cokolade u belanca mešajuci varjacom.

Obložimo visoku malu kružnu posudu pek papirom pa izlijemo masu. Pecemo na 200 stepeni oko 40 minuta.

Za to vreme isecemo breskve i sipamo u posudu sa 100 ml vode i ostatkom prah šecera.

Kuvamo nakon što provri još 10 minuta.

Umutimo šlag. Otopimo belu cokoladu na pari pa dodamo u šlag i umutimo. Stavimo u frižider da se stegne. Kada se stegne dodamo 25 g margarina i umutimo mikserom.

Izvadimo koru iz rerne i stavimo da se prohladi.

Ocedimo breskve od tecnosti i stavimo preko kore.

Otopimo cokoladu sa lešnik kremom na pari sa ostatkom margarina pa prelijemo preko breskvi.

Stavimo u frižider na 40 minuta da se stegne.

Kada izvadimo ukrasimo po želji sa kremom od šлага i bele cokolade. 20 g crne cokolade što nam je ostalo izrendamo odozgore.

Ja sam posula sa malo mlevene plazme i cokoladnih mrvica.

Savet

Prijatno :-)