

oko Angry Birds torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 200 gšecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 5 kašikagriza
- 5 kašikakakaoa
- 5 kašikabrašna
- 1,5 kesicapraška za pecivo
- 50 mlmleka
- 250 mlulja
- prstohvatsoli

Za fil:

- 1 lslatke pavlake
- 1 kesicaželatina
- 1 kašikavanilin arome
- 1 kesicavanilin šecera
- 3 kašikebagremovog meda

oko preliv I:

- 120 gMenaž cokolade
- 70 gmargarina
- 1 kašikavode

- 2 kašikeulja

oko preliv II:

- 220 gMenaž cokolade
- 100 gmargarina
- 3 kašikeulja
- 1 kašikavode

Priprema

Ulupati 5 belanca sa prstohvat soli u cvrst sneg, pa staviti sa strane. Ulupati 5 celih jaja i 5 žumanca sa šećerom i vanillin šećerom u kremastu masu. Dodati brašno, prašak za pecivo, kakao i griz. Lagano mešati i polako dodati mleko, ulje i na kraju med. Dodati sneg od belanaca i polako pomešati. Od ove smese ispeci dve kore u vecoj cetvrtastoj tepsiji. Prvu koru peci u tepsiji obloženom papirom za pecenje, a drugu u tepsiji koju smo namastili i posuli prezlom. Ako imate dve iste tepsije, onda je to najbolje rešenje. Kore peci na 170 stepeni oko 12-13 minuta. Gornji sloj ce biti mekan, ali tako treba da bude, jer ako se više pece, osušice se jako. Kore prekriti kuhinjskim krpama i ostaviti da se ohlade.

Prvi coko preliv: Sve sastojke pomešati i na pari istopiti uz stalno mešanje. Ostaviti da se ohladi do sobne temperature. Želatin preliti vodom, sacekati da nabubri pa otopiti. Slatku pavlaku uliti u ciniju za miksanje, izmiksati u šlag, pa dodati želatin, mleko, med i esenciju vanile. Može se dodati i kremfix, ali nije obavezan. Sa pola fila premazati koru koja se pekla bez papira.

Glazuru namazati na fil, nožem mazati da bude ujednaceni. Staviti u frižider da se stegne.

Dok se hladi, pripremiti drugi coko preliv na isti nacin kao i prvi. Ostaviti da se malo hladi. Kada se coko preliv stegnuo na filu, izvaditi iz frižidera, i lagano premazati drugom polovinom fila da bude ujednaceno.

Fil oprezno i brzo preklopiti korom koja se pekla sa pek papirom, odlepiti papir i premazati cokoladnim prelivom. Kolac seci sa nožem umolenim u toplu vodu.

Savet