

okoladna carolija



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 4jaja
- **150 g**šecera
- **150 g**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1 kesica**praška za pecivo

Krem I:

- **4 dl**slatke pavlake
- **100 g**mlecne cokolade
- **230 g**nutele ili blok nugata
- **2 kesice**želatina

Krem II:

- **2 dl**slatke pavlake
- **200 g**Menaž cokolade

Obruc:

- 100 g Menaž čokolade

Priprema

Kora: Jaja razbiti u dublji sud, mutiti sa šećerom najmanje 10 minuta dok se ne dobije homogena smesa. Pomešati smesu sa brašnom, kakaom i praškom za pecivo. Sipati smesu u namazan (margarinom) okrugao kalup i peći na 180C, 20-30 minuta. Ispecenu koru iseci po pola.

Krem I: Ostaviti želatin da se natopi 5 minuta. okoladu i nutelu istopiti i ostaviti da se malo ohladi. Slatku pavlaku umutiti u cvrst krem, pa dodati čokoladu i nutelu. Želatin istopiti sa 1 kašikom vode i dodati u krem.

Mazati: Kora - krem I - kora - krem I Ostaviti 30 minuta da se ohladi.

Krem II: okoladu izlomiti i preliti je vrelom slatkim pavlakom. Pomešati i ostaviti da se skroz ohladi, pa umutiti dok se ne dobije gusta smesa. Premazati ivice. Ostaviti još 30 minuta da se ohladi. Staviti obruc oko torte, gornji sloj ukrasiti po želji.

Savet

Istopljenu okoladu za obru staviti u plastinu kesu, bocnuti kraj kesice toliko da izlazi tanak sloj okolade, praviti oblike po želji na papiru za pečenje. Ostaviti okoladu malo da se stegne, ali ne previše jer e onda pucati. Nalepiti na tortu i lagano sklanjati papir.