

Torta cokoladna srca sa ukusom kajsije



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 4 kore:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **4 kesice**vanilin šecera
- **16 kašika**brašna
- **4 kašike**ulja
- **2 kesice**praška za pecivo
- **8 kašika**vrele vode

Za fil:

- **1 tegladžema** od kajsija
- **2 bocice**ekstrata od kajsije
- **1/2**bocice tecne vanile
- **100 g****Menaž cokolade**
- **4 kašika**mleka
- **4 kašike**šecera
- **2 dl**vode

Za glazuru:

- **300 g****Menaž cokolade**
- **9 kašika**mleka
- **30 g**putera

Priprema

U dublju posudu izlomiti jaja, dodati šećer i vanilin šećer i umutiti mikserom u penastu masu. U toku muenja dodavati kašiku po kašiku vrele vode. Umešati ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Od ove mase ispeci 4 kore tako što četvrtinu mase za koru sipati u plitki pleh od rerne prethodno obložen papirom za pečenje. Staviti u zagrejanu rernu na 180C stepeni i peći dok ne porumeni a to je nekoliko minuta jer je kora tanka. Izvaditi pecenu koru iz rerne i zajedno sa papirom je ostaviti da se prohladi. Ovako uradite još 3 puta. U mom slučaju sam umutila celu masu pa podelila na 4 kore, a vi ako vam je lakše radite to posebno za svaku koru.

Kada su se kore prohladile odvojite ih od papira i izkorijite pomocu kalupa za torte u obliku srca. Trebaju vam 3 cela srca i 3 polovine.

Ostatak kora izkidajte na krupne komade.

Dva dela usitnjenih kora pokvasite sa polovinom džema od kajsija koji ste razredili sa čašom prokuvane vode i 4 kašike šećera. U ovu masu dodajte i ekstrat od kajsije i deo vanile.

Na tacnu stavite jedno celo srce i jednu polovinu. Kore pokvasite sokom od kajsije. Nanesite polovinu fila sa ukusom kajsije.

Stavite drugo srce i polovinu i utapkajte rukama da se fil zalepi za koru. Koru pokvasite sokom od kajsije i nanesite fil sa Menaž čokoladom.

Isto uradite i sa trećim srcem i nanesite drugi deo fila sa ukusom kajsije.

Preko namažite nerazredjen džem od kajsije.

Napravite glazuru tako što prvo zagrejte mleko, zatim dodajte izlomljenu čokoladu i kada se čokolada otopi umešajte puter da se dobije glatka tekstura koja se lako nanosi. Glazuru sipajte preko torte da curi preko ivica i ostavite da se ohladi.

Tortu sam ukrasila čokoladnim mrvicama, belim cvetovima i dekoracijom od šećera a vi to možete da uradite po sopstvenoj želji.

Tortu ostavite do sutradan da se ohladi i svi ukusi povežu. Secite na parcad i poslužite.

Savet

Koliinu šeera možete da poveate ako volite više slatko.