

Choco Velvet cake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3veca jajeta
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **15**kakaoa
- **1/4** kašiciceprška za pecivo
- **40 ml**ulja
- **40 ml**mleka
- **1** kašicicaruma

Za ganaš krem:

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

Za premazivanj kora:

- **1/2** teglicedomace marmelade od jagoda
- **3-4** kašikevode
- **1** kašicicaruma

Priprema

Biskvit: Umutite penasto belanca, dodajte polovinu navedene kolicine šecera. Sada isto tako umutite žumanca,

pa doajte mleko i ulje. Sjedinite sve suve sastojke i umutite ih sa žumancima. Na kraju dodajte belanca i lagano ih umešajte. Biskvit pecite na 150 stepeni oko pola sata. (S obzirom da je ovo mala mera, koristila sam šerpicu precnika 14 cm.)

Ganaš: Dok se biskvit pece, pripremite fil - izlomljenu cokoaldu stavite u šerpicu i sipajte 1 dl slatke pavlake. Topite na niskoj temperaturi uz neprekidno mešanje. Kako se cokolada topi, postepeno dodajte ostatak pavlake. Kada se sve lepo sjedini, sklonite sa ringle i ostavite da se ohladi. Ohlaen krem umutite mikserom.

Marmeladu sjedinite sa vodom i kratko prokuvajte. Zatim dodajte rum.

Prohlaen biskvit isecite na tri dela i svaki deo premažite mlakom marmeladom. Nafilujte tortu i dekorisite je po želji. (Premazala sam je marmeladom i posula gorkim kakaom.)

Savet

Ovoj torti sam više puta menjala ime. A onda se pojavila kuma. Tako da je ovo konaan naziv ;)