Parce srece



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**smeeg šecera
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kašika**mlevenog rogaca
- **100 g**butera
- **100 g**oraha
- **5 g**praška za pecivo

Karamel preliv:

- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**mleka
- **10 g**vanilin šecera
- **10 g**butera

I još:

- **1 dl**konjaka

Za fil:

- **400 gMenaž cokolade**

- **100 g**butera
- **5 dl**slatke pavlake

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom. Dodati sve praškaste sastojke i otopljeni buter. Polako sjediniti sa umucenim belancima. Peci u kalupu na otvaranje oko 40 minuta, na 180 C.

Na tihoj vatri karamelizovati šecer. Kada dobije lepu svetlo smeu boju, dodati mleko, vanil šecer i buter.

Ohlaenu koru preseci popreko. Polovinu vratiti u kalup. Dobro je poprskati karamelom i konjakom.

okoladu i buter otopiti. Preliti zagrejanom pavlakom. Promešati. Polovinu dobijene glatke kreme preliti preko kore. Preklopiti drugim delom kore. Ponoviti postupak sa karamelom i konjakom. Zaliti ostatkom krema.

Savet

U trenutku filovanja krem je u žitkom stanju. Zato je važno da se sve radi u okviru kalupa. Kore e upiti lepo krem. Torta mora da prenoi u frižideru. Krem e se stegnuti. Cela struktura bie savršeno sjedinjena i sona.