

## **Dvobojka**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za cokoladnu koru**

- **3 šoljebrašna**
- **2 šolješecera**
- **1 kašicicasode bikarbone**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **1,5 kašica ekstrakta vanile**
- **3/4 šoljekakao prah**
- **200gputera, omekšalog**
- **1 šoljamleka**
- **3jajeta**

#### **Za Maderu:**

- **300 gputera**
- **400 gkastor šecera**
- **2 kašicicevanile**
- **6jaja**
- **450 gbrašna**
- **3 kašicicepraška za pecivo**
- **6 kašikavruce vode**
- **2pomorandže - korica i sok**

#### **Za Karamel sos:**

- **200 g putera**

- **3/4**smedjeg šecera
- **1/2** šoljeslatke pavlake
- **1** kašicicavaniila ekstrakta
- **1** prstohvatmorske soli

## Za Ganaš

- **500 ml** pavlake
- **500 g**tamne cokolade za kuvanje

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejte rernu na 160°C ventilatora bake. Podmazati pleh 30cm - precnika namastiti i staviti na dno pek papir papirom za pecenje. Stavite sve sastojke u ciniju, elektricnim mikserom il irucno mešati dok se sastojci sjedine. Sipati u pripremljen pleh i izravnati vrh. Pecite 1 sat. Ostavite da se ohladi u plehu.

Recept sam objavila ovde.

Karamel sos: Istopite puter u na umerenoj temperaturi. Dodajte smeji šecer i umutiti energicno da se kombinuju. Dodaj pavlaku. Dovesti do kljucanja, zatim smanjiti na nisko. Kuvati 5 minuta, mešajuci cesto. Dodajte vanilu i prstohvat morske soli. Mešati dok se kombinuje. Mešavina se zgusnuti, kako se hlađi.

Za Ganaš: Sipajte pavlaku u šerpu i zagrejte dok ne bude gotovo , ali ne sasvim da prokljuca. Znaceš da je dovoljno kada mehurici pocinju da se formiraju oko ivice šerpe. Skinuti sa vatre i dodati cokoladu. Ostaviti 2 minuta, zatim mešati dok zatim mešati dok se cokolada potpuno istopila u pavaci. Umutiti dok postane glatka i sjajna.

Preostaje samo da sve sastojke nareamo i nafilujemo.

## Savet

Pravili smo tortu za jednu devojicu, koja mnogo voli torte, ali zaudo, a i zašto da ne preferira maderu nad okoladom. Kako smo znali da druga deca koja su pozvana vole više okoladu, napravljena je ova dvobojka. I svi su bili zadovoljni! Kad su u pitanju deija slavlja, nema tu mnogo fotografisanja, ali eto uspela sam uhvatiti jedan momenat :). Dekoraciju na vrhu je pravila moja devojica.