

Torta sa cajnim koluticima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** cajnih kolutica
- **3 dls**oka od narandže
- **4 dl**slatke pavlake
- **300+50 g**cokolade

Za ukrašavanje:

- **200 g**cokolade
- šarene bonbone

Priprema

Napraviti fil. U posudu staviti slatku pavlaku i 300 g cokolade izlomljene u kockice. Grejati na tihoj vatri (masa ne sme da provri) muteci dok se cokolada ne istopi. Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru 2 sata, pa umutiti mikserom 2-3 minuta. ajne kolutice podeliti na 3 dela u jednom sloju torte potrebno je 14 cajnih kolutica. Torta ima 3 sloja cajnih kolutica i 3 sloja fila.

ajne kolutice potapati u sok od narandže i poreati jedan sloj, premazati sa 1/3 fila, red kolutica, 2/3 fila, red kolutica 3/3 fila. Trecim delom fila premazati tortu i okolo. Kada poreamo drugi red cajnih kolutica istopiti 50 g cokolade i kašicicom staviti u udubljenja svih kolutica (možemo staviti cokoladu u udubljenja sva 3 reda cajnih kolutica, ja sam samo u drugi red). Da malo stane da se cokolada stegne pa filovati.

Okolo torte napraviti cokoladnu tarabicu. Uzeti foliju, onu pucketavu providnu što se u nju umotavaju neki ureaji. Na jednu stranu ima ispupčenje na drugu nema. Foliju iseci makazama dimenzije visine torte i obima. Istopiti 150 g cokolade sa 4 kašike ulja i špatulom razmazati po foliji i to na onaj deo sa ispupčenjem, ostaviti na sobnoj temperaturi da se stegne, ne mnogo. Uzeti foliju sa jedne i druge strane i obmotati tortu, ostaviti da stane 10-15 minuta i pažljivo odlepiti foliju od cokolade. Po vrhu torte posuti mlevene cajne kolutice i ukasiti šarenim bonbonama.

Savet