Dusicina Betty torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Biskvit:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **200 g**brašna
- **3 kašike**kakaa
- **80 ml**ulja
- **80 ml**vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/4 kašicice**sode bikarbone

Panna cotta:

- **500 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina
- **100 g**mlecnih karamela
- **100 g**lešnik karamela
- **1-2 kašicice**meda
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **1 kašicica**želatina

Ganache krema od cokolade:

- **250 ml**slatke pavlake
- **250 g**cokolade

Krema od krem sira:

- **250 g**krem sira
- **3-4 kašike**eurokrema
- **150-200 ml**slatke pavlake

Priprema

Biskvit: Umutite žumanca sa šecerom. Kakao prelijte sa 2-3 kašike vruce vode i izmješajte da dobijete gustu pastu, a zatim ga dodajte u žumanca. Dodajte ulje i vodu te izmiksajte (pazite, prskace malo okolo). Prosijte brašno sa praškom za pecivo i pomešajte sa prethodnom smesom. Umutite belanca u cvrst sneg i lagano sjedinite sa prethodnom smesom. Izlijte u okruglu tepsiju precnika 26 cm, oboloženu papirom za pecenje i pecite u rerni prethodno zagrejanoj na 175°C . U zavisnosti od rerne, trebace 45 minuta do 1 sat da se ispece (obavezno cackalicom proverite da li je biskvit pecen). Pecen biskvit ohladite i horizontalno presecite na pola.

Panna cotta: Želatinu preliti sa 3-4 kašicice hladne vode i pustiti da nabubri. Slatku pavlaku staviti da se kuva na srednjoj temperaturi sa vanilinim šecerom, pre nego što provri, maknuti s vatre i umešati nabubrenu želatinu, vratiti na laganu vatru i mešati dok se želatina otopi. Umiješati karamele i med i mešati dok se sve ne otopi i sjedini. Okruglu tepsiju precnika 26 cm u kojoj pecete i biskvit obložiti alufolijom i pouljiti (ovo sam radila zato da bih je lakse izvadila, a i zato što mi se dno odvaja, pa bi iscurilo sve sa strane). Izliti panna cottu u tepsiju i ostaviti da se ohladi i stegne. Ja sam je napravila dan ranije, pa je noc provela u frižideru, sve ostalo je raeno sutradan. Možete dodati i više karamele, ako želite jaci ukus.

Ganache krema od cokolade: Ugrejati slatku pavlaku do tacke vrenja, dodati cokoladu, mešati dok se ne otopi cokolada i sve sjedini. Ostaviti da se dobro ohladi. Kada se ohladi miskerom istuci dok se volumen ne udvostruci.

Krema od krem sira: Umutite krem sir i dodajte eurokrem, te i to umutite. Slatku pavlaku cvrsto umutite i dodajte siru, de lagano promešajte kašikom da se sve sjedini.

Postupak slaganja: Postavite jedan biskvit (možete ga malo i poskropiti sa mlekom ili cokoladnim mlekom), premažite ga ganache kremom od cokolade. Na to stavite panna cottu, pa je premažite kremom od krem sira. Na kraju stavite drugi biskvit i ukrasite po želji. :)

Savet

Možda se u toku peenja "naduva" biskvit, ako želite da torta bude ravno samo odseite višak. Meni je rerna malo starija i treba mi oko sat vremena da se biskvit ispee, ali pratite i proveravajte akalicom uvek.