

Crno-bela torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 4 kašike brašna
- 2 kašike kakao
- 3 kašike džema od višanja
- 50 mlulja
- 1 kašicica praška za pecivo

Fil 1:

- 250 ml slatke pavlake
- 300 g neslanog krem sira
- 100 g šecera u prahu
- 1 kašika želatina (u prahu)

Fil 2:

- 150 ml slatke pavlake
- 100 g mlečne čokolade
- 100 g čokolade za kuvanje
- 150 g krem sira
- 1 kašika želatina

...i još:

- **1 kesica** šlag krema od čokolade

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i, uz postepeno dodavanje šećera, umutiti u cvrsti šam. Dodati žumanca i sjediniti. Zatim dodati džem od višanja i ulje, pa dobro umutiti. Pomešati brašno, kakao i pecivo i dodati u testo. Sjediniti mikserom, najmanjom brzinom. Okrugli kalup sa obrucem, vel. 26cm, obložiti pek papirom, sipati testo i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Pecenu koru izvaditi (probati cackalicom da li je pecena) i ostaviti da se ohladi. Kada se ohladi, izvaditi koru i skloniti pek papir.

Koru ponovo vratiti u kalup, u kome se pekla, tako da donja strana sada bude naviše. Uzeti spravicu za vaenje drški kod paprika i izvaditi krugove testa, na kori.

Fil 1: želatin potopiti sa dve kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Krem sir, zajedno sa šećerom u prahu, umutiti u kremastu smesu. Slatku pavlaku cvrsto umutiti, pa je dodati u smesu sa krem sirom i dobro sjediniti. Nabubrela želatin staviti na tihu vatru i rastopiti ga (nikako ne sme da provri), pa ga dodati u umuceni krem. Mikserom dobro umutiti.

Krem staviti u špric za ukrašavanje torti (nastavak sa vecim otvorom) i napuniti rupice na kori.

Od testa koje je izvaeno napraviti mrvice i posuti ga preko napunjenih rupica.

Preko staviti ostatak belog fila.

Fil 2: Obe vrste čokolade rastopiti na pari i ostaviti da se prohlade. U krem sir staviti slatku pavlaku i zajedno, dobro, umutiti. Dodati prohlaenu čokoladu i sjediniti. Želatin pripremiti na nacin kao iz prvog fila, dodati ga u fil i umutiti. Premazati površinu torte i ostaviti da prenoci u frižideru. narednog dana izvaditi tortu iz frižidera, skloniti obruc i tortu prebaciti na tacnu za posluženje. Ukrasiti je čokoladnim šlag kremom.

Iseci parce torte i poslužiti.

Savet