

## ***Brza torta Mario***



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 4 jajeta
- 60 g šećera
- 10 g čokolade
- 120 g brašna tip 400 meko
- 1 kesica praška za pecivo
- 4 kašike ulja

#### **Fil I:**

- 250 ml slatke pavlake
- 150 g čokolade
- 50 g karamela

#### **Fil II:**

- 250 ml slatke pavlake
- 300 g milerama 22% mm
- 2 kesice vanilinog šećera

- **2 kesice** želatina
- **2 kašike** meda
- **250 g** šumskog voća
- **20 g** čokolada

#### **Preliv:**

- **150 g** čokolade

### **Priprema**

Za kore: umutiti belanca sa šećerom u cvrstu penu. Dodati žumanca i još malo mutiti, a zatim dodati ulje, kakao i narendanu čokoladu, mešati lagano žicom. Nakon toga dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo. Peci na 250C oko 10 minuta. Kada se prohladi iseci dve kore. Ja sam pekla u tepsiji obima 24cm.

Fil I: otopiti čokoladu na pari i karamelu. U slatku pavlaku dodati čokoladu i umutiti bice hrskavo kao da je naribana čokolada. Zatim dodati karamelu i još malo mutiti. Preliti preko kore pa u frižider.

Fil II: Umutiti slatku pavlaku. Želatin potopiti na 5 minuta, a zatim ga otopiti i dodati mileramu u kome smo dodali med. Promešati i sjediniti sa slatkom pavlakom kojoj smo dodali naribanu čokoladu, vanilin šećer i voće. Sve lagano promešati varjačom i preliti preko prvog fila. Zatim dodati drugu koru.

Preliv: otopiti čokoladu sa malo ulja i par kapi ruma i preliti preko kore.

### **Savet**