

## **Brza torta Mario**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **4** jajeta
- **60** g šecera
- **10** g cokolade
- **120** g brašna tip 400 meko
- **1** kesica prška za pecivo
- **4** kašike ulja

#### **Fil I:**

- **250** ml slatke pavlake
- **150** g cokolade
- **50** g karamela

#### **Fil II:**

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

- **2** kesiceželatina
- **2** kašikemeda
- **250** gšumskog voca
- **20** gcokolada

### Preliv:

- **150** gcokolade

### Priprema

Za kore: umutiti belanca sa šecerom u cvrstu penu. Dodati žumanca i još malo mutiti, a zatim dodati ulje, kakao i narendanu cokoladu, 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 cokoladu na pari i karamele. U slatku pavlaku dodati cokoladu i umutiti bice hrskavo kao da je naribana cokolada. Zatim dodati karamele 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 naribani cokoladu, vanilin šecer i voce. Sve lagano promešati varjacom i prelititi preko prvog fila. Zatim dodati drugu koru.

Preliv: otopiti cokoladu sa malo ulja i par kapi ruma i prelititi preko kore.

### Savet