

Majska torta



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **1,5 šolje (od 2,5 dl) brašna**
- **1 šoljavode**
- **1 šoljašecera**
- **prstohvat soli**
- **3 kašikecokolade**
- **1 kesicavanilin šećer sa ukusom ruma**
- **3/4 kašicesode bikarbone**
- **1/4 kašicepraška za pecivo**
- **1 kašicakafe**
- **1 kašicasiceta**
- **5 kašikamaslinovog ulja**

Za kremu:

- **200 mlslatke pavlake**
- **200 gcokolade**

Za glazuru:

- **100 gcokolade**
- **2-3 kašikeulja**

Za ukrašavanje:

- **malozlatnih** i srebrnih perli
- **malo** crvenog kokosovog brašna
- 4jestive ružice

Priprema

Pripremiti sastojke. Pomešati brašno, kafu, so, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i šecere nasuvo. Potom dodati maslinovo ulje, vodu i sirce, pa izmešati špatulom da se ujednaci, a onda dodati i otopljenu cokoladu. Ujedinaciti smesu, pa sipati u nauljen pleh za tortu i peci na 180 stepeni 25-30 minuta, proveriti cackalicom...

Za kremu staviti slatku pavlaku da se zagreje, ali paziti da ne prokljuca. Preliti preko cokolade i mešati da se otopi. Ostaviti da se ohladi, prvo na sobnoj temperaturi, potom staviti malo u frižider.

Ohlaenu koru preseći na pola. Izvaditi ganaš krem iz frižidera i umutiti. Polovinom nafilovati prvu koru, poklopiti drugom, pa naneti ostatak fila odozgo i sa strane premazati tortu. Za glazuru otopiti cokoladu, prohladiti i preliti. Malo kašikom izvuci šare.

Ivice torte i strane posuti crvenim kokosovim brašnom, ukrasiti perlicama i jestivim ružicama. Ostaviti je da se stegne, najbolje da prenoci u frižideru.

Savet

Prijatno!