

okoladna fancy lady torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време pripreme: **80** min

Sastojci

Za korice:

- 2 jajeta
- 180 g šecera
- 50 g putera
- 2 kašik meda
- 1,5 kašice sode bikarbone
- 2 kašike kakaoa
- 380-400 g brašna

Za fil od malina:

- 500 g malina
- 100-150 g šecera
- 3 kašike gustina
- 1 dl vode

Za čokoladni fil:

- 5 dl mleka
- 2 jajeta
- 150 g šecera
- 4 kašike brašna
- 1 kesica vanilin šecera

- **200 g** cokolade
- **150 g** putera ili margarina

Za ukrašavanje:

- **50 g** bele cokolade
- **200 g** cokolade
- **1 kesica** krem šlaga u prahu

Priprema

Umutiti 2 jaja sa 180 gr šećera, dodati med i puter. Kuvati na pari dok se šećer ne, med i puter ne istopi. Skinuti sa vatre i dodati sodu bikarbonu, kakao i brašno (brašna dodati od 380-400 gr, zavisi od velicine jaja), zamesiti testo. Testo podeliti na 8 delova. Dok je masa topla (bolje se valja) svaki deo razvaljati na papir precnika 20 cm i peci na 180 stepeni oko 4-5 minuta.

Fil od malina: U posudu staviti maline, dodati 100-150 gr šećera (zavisi koliko volimo slatko), staviti na vatru da se kuva dok se šećer ne istopi. Dok je masa topla ispasirati na sito i pasiranu masu staviti opet na vatru da se kuva. U 1 dcl vode umutiti 3 kašike gustina staviti u pasirane maline i kuvati dok se ne zgusne i ostaviti da se ohladi.

Fil od cokolade: U posudu staviti 5 dcl mleka da se kuva. Umutiti 2 jaja sa 150 gr šećera dodati 4 kašike brašna, dodati u vrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne. Kad se ohladi dodati 150 gr umucena putera i 200 gr istopljene cokolade.

Filovati korice. Uzeti kalup sa obrucem staviti koricu, premazati sa 2 kašike fila od malina, pa sloj fila od cokolade, kora, fil od malina, fil od cokolade i tako redom dok sve korice ne premažemo. Zadnju koricu ne premazivati, vec na nju staviti tacnu opteretiti necim i ostaviti da odstoji preko noci. Sutradan skinuti obruc sa kalupa, ostatkom fila od malina premazati zadnju koricu a ostatkom fila od cokolade premazati po vrhu i okolo tortu.

Tortu ukrasiti cokoladom. Papir za pecenje iseci dužine obima torte i visine kao torta + 1 cm. Belu cokoladu istopiti, staviti u kesu za zamrzavanje, cackalicom izbušiti i praviti po želji šare na papir. Ostaviti da se stegne. Istopiti cokoladu i preliti preko papira gde smo šarali belom cokoladom. Ostaviti da se stegne ne do kraja da ne puca cokolada i prilepiti papir cokoladni deo da je do torte. Ostaviti 5 minuta da se stegne i pažljivo odlepiti papir.

Šlag krem umutiti prema upustvu na kesici i ukrasiti tortu.

Savet