Rusticna cokladna torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **150 g**šecera
- **50 g**maslaca
- **150 g**brašna
- **50 g**mlevenog lešnika
- **1 kašicica**extrakta vanile
- **2-3 kašike**mleka
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**kakaoa

Ganaš krem:

- **250 ml**slatke pavlake
- **250 g**cokolade

I još:

- **500 g**jagoda
- **nekoliko**keks-lešnik kuglica za ukrašavanje

Glazura:

- **200 g**cokolade

- **2-3 kašike**ulja

Priprema

Prvo spremimo ganaš krem. Dobro zagrejemo slatku pavlaku, ali da ne prokljuca, pa ubacimo cokoladu i mešamo da se otopi. Ostavimo je da se prvo ohladi na sobnoj temperaturi, a potom je stavimo u frižider. Za koru: Umutimo belanca u šne, a žumanca posebno izradimo sa šecerima i maslacem. Dodamo brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakaom i lešnikom, kao i mleko. Mutimo mikserom, a onda špatulom umešamo šne od belanaca i ujednacimo smesu. Sipamo je u okrugli pleh obložen pek papirom i pecemo na 180 stepeni. Izvadimo ganaš krem iz frižidera i umutimo mikserom. Pecenu koru ohladimo i presecemo da dobijemo tri korice. Prvu koru stavimo na tanjir, pa obruc oko nje, a onda nanesemo jedan deo ganaša. Preko njega poreamo polovine jagoda, pa preklopimo drugom korom. Nju, takoe, premažemo kremom, opet složimo jagode pa poklopimo trecom korom. Za glazuru: Otopimo cokoladu sa malo ulja i prelijemo preko torte. Ostavimo da se stegne u frižideru, sklonimo obruc

Za glazuru otopimo cokoladu sa malo ulja i prelijemo preko torte. Ostavimo da se stegne u frižideru, sklonimo obruc, pa ukrasimo po želji...Ja sam, ovog puta sa nekoliko celih jagoda, neke sam umocila u cokoladu, neke ne, i sa par keks lešnik loptica..

Savet