oko-vocna torta



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za kore:

- **8**jaja
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevene plazme
- **80 ml**ulja
- **80 ml**mleka
- **60 g**kakao praha

Za cokoladni fil:

- **200 ml**slatke pavlake
- **150 g**cokolade
- **40 g**maslaca
- **100 g**mini coko plazme

Fil za oblaganje torte:

- **300 ml**slatke pavlake
- **100 g**mlevene plazme
- **80 g**kisele pavlake

Za vocni fil:

- **8 kašika**fila za oblaganje torte

- **150 g**malina

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

Za dekoraciju:

- preostali fil za oblaganje torte
- **100 g**mini coko plazme
- **po želji**cokoladne crne i bele kuglice

Priprema

Kore: Odvojite belanca od žumanaca. Belanca umutite u cvrst sneg. Žumanca umutite sa uljem i šecerom da se sjedine, dodajte kakao, mlevenu plazmu i mleko i sve sjedinite u glatku smesu. Ovako pripremljenu smesu dodajte umucenim belancima i mešajte da se sve dobro sjedini. Dva okrugla kalupa precnika 20 cm obložite papirom za pecenje. Smesu za koru podelite na dva dela i ulijte u oba kalupa. Pecite 30 minuta na 180 C. Ohlaene kore poprecno isecite na dva dela. Ukupno cete imati 4 kore. okoladni fil: Slatku pavlaku zagrejte do kljucanja, sklonite sa vatre pa dodajte cokoladu izlomljenu na kockice i maslac. Ostavite da odstoji oko 3 minuta, pa varjacom izmešajte da se dobije glatka, ali rea smesa. Ostavite da se ohladi pa hladno umutite mikserom tako da smesa uveca volumen i postane gušca. U ovako pripremljen fil umešajte seckanu coko mini plazmu. Fil za oblaganje torte: Umutite slatku pavlaku u cvrst šlag. Dodajte kiselu pavlaku i mlevenu plazmu. Promešajte da se svi sastojci lepo sjedine. Vocni fil: Fil za oblaganje torte lepo sjedinite sa vocem.

Filovanje: Na tacnu stavite koru, premažite je polovinom cokoladnog fila, zatim drugu koru, premažite je vocnim filom, zatim trecu koru premažite drugom polovinom cokoladnog fila pa stavite cetvrtu koru. Tortu obložite filom za oblaganje torte i ostavite je da odstoji u frižideru 30 minuta. Za vreme dok se torta hladi pripremite glazuru na sledeci nacin: Slatku pavlaku ostavite da provri, sklonite je sa vatre dodati izlomljenu cokoladu. Ostavite malo da odstoji pa izmešajte varjacom do glatke teksture. Ohlaenu glazuru prelijte preko torte. Preko torte pospite izmrvljenu coko plazmu i cokoladne kuglice.

Savet