Teodora torta

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **130** min

Sastojci

Biskvit:

- **4**jajeta
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**šecera
- **1 kesica**burbon vanil šecer
- džem ili slatko po izboru

Fil I:

- **1 kesica**gotovog fila za tortu-vanila
- **300 ml**mleka
- **50 g**kokosovog brašna

Mus od bele cokolade:

- **200 g**bele cokolade
- **200 ml** slatke pavlake
- **1/2 kesice** želatina

Mus od mlecne cokolade:

- **200 g**mlecne cokolade

- **200 ml**slatke pavlake
- **1/2 kesice** želatina

Za ukrašavanje:

- **50 g**kokosovog brašna
- **1 kesica**m&m bombonica od kikirikija

Priprema

Umutiti odvojeno belanca i žumanca i sjediniti sa šecerom, uljem, praškom za pecivo i vanil šecerom, uliti u kalup obložen pek papirom i peci na 180° C dok ne porumeni (10-15 minuta). Dobijeni biskvit umotati u vlažnu krpu i odtaviti da odstoji 15-ak minuta, potom vratiti u kalup. Namazati biskvit džemom ili slatkim po izboru (ja sam koristila slatko od šumskih jagoda). Umutiti vanila fil sa mlekom po uputstvu sa kesice i namazati preko biskvita pa posuti kokosom. Ostaviti želatin da nabubri sa 5 kašika hladne vode. Za to vreme umutiti 150 ml slatke pavlake. 50 ml slatke pavlake zagrejati do tacke kljucanja i uliti otopljenu polovinu želatina i promešati tako da nema gromuljica i potom preliti preko izlomljene bele cokolade i mešati dok se skroz ne istopi (po potrebi vracati na toplu ringlu). Ostaviti par minuta da se prohladi i sjediniti sa umucenom slatkom pavlakom tako što cete kašiku po kašiku pavlake uz mešanje dodavati otopljenoj cokoladi i na kraju sve zajedno sjediniti. Mus premazati preko torte i staviti u frižider. Isti postupak ponoviti i sa musom od mlecne cokolade. Na kraju posuti kokosom i ukrasiti bombonicama.

Savet

Umesto mlene možete koristiti i crnu okoladu, ali u tom sluaju savetujem da upotrebite 100 g okolade. Takodje možete dodati red naseckanog svežeg voa po izboru izmedju vanile i musa od bele okolade.