

## **okoladna beze torta sa šumskim voćem**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**jaje
- **60** gšecera
- **100** gbrašna
- **2** kašiciceprška za pecivo
- **1** kašicicanes kafa
- **100** mlvruce vode
- **50** gcokolade
- **60** mlulja
- **1** kašicicaruma
- **100** mlmleka
- **2**jajeta
- **1** prstohvatsoli
- **50** gšecera
- **30** gšecer u prahu
- **1** kašikagustina
- **100** gcokolade
- **50** mlmleka
- **1**žumance
- **200** mlslatke pavlake
- **100** gbele cokolade
- **50** mlmleka
- **1**žumanac
- **200** mlslatke pavlake
- **200** gsmrznuto šumsko voća
- **200** gšлага

- 200 gdžema od jagoda

## **Priprema**

okoladna kora: odvojiti belanac posebno ga umutiti sa šecerom pa dodati žumanac i mutiti mikserom u penastu masu. Dodati brašno sa 2 kašicice praška za pecivo, kašicicu nes kafu, otopiti cokoladu i mleko dodati i pomešati da se sve lepo sjedini u glatku masu i onda dodati 100 ml vruće vode. Promesati varjacom lagano masu i sjediniti je. Peci je u okruglom kalupu 24 cm prečnika obloženim papirom za pecenje. U predhodno zagrejanoj rerni na 180°C oko 20 minuta. Koru ohladiti.

Beze kora: umutiti belanca sa prstohvatom soli, da pobele belanca i onda dodavati šefer kristal postepeno. Mutiti mikserom sve dok se šefer ne otopi, onda dodati prah šefer sa 1 kašikom gustina i umutiti u cvrst sneg. Kalup obložiti papirom za pecenje i sipati pripremljen sneg od belanaca. Sušiti koru na 115C oko 45 minuta. Posle pecenja koru ostaviti još 15 minuta da odstoji u ugašenoj rerni ne otvarati je.

Crni cokoladni fil: u mleko staviti izlomljenu cokoladu, otopiti je, skloniti sa vatre i dodati uz stalno mešanje umuceni žumanac. Vratiti na vatu i lagano kuvati još 5 minuta. Umutiti slatku pavlaku i polako dodati hladnu masu od cokolade.

Beli cokoladni fil: u mleko dodati belu cokoladu izlomljenu, otopiti je na laganoj vatu uz stalno mešanje varjacom. Umutiti žumanac i dodati otopljenoj cokoladi mešati da postane sjajna glatka masa. Umutiti slatku pavlaku i lagano dodavati otopljenu belu cokoladu.

Finalni postupak: U kalupu vratiti cokoladnu koru, preliti koru mešavinom mleko sa rumom. Koru premazati džemom od jagoda, pa isipati preko cokoladni fil, onda preko beze kora, pa opet džem od jagoda, beli cokoladni fil.

Tortu sa kalupom ostaviti u frižideru oko 2h. Izvaditi tortu staviti smrznuto šumsko voce na belom filu. Umutiti šlag i dekorisati beze tortu. Gotovu filovanu tortu vratiti opet u frižideru i ostaviti da odstoji da se dobro ohladi. Ukrasiti je rendanom i komadicima cokolade.

## **Savet**

okoladna beze torta je finog ukusa, puno kremastog fila pomešanim sa šumskim voem. Neodoljivom je cine dva slatka spoja crni okoladni krem i beli okoladni krem. Tortu rashladiti i sei na parad. Nije tra nije laž najbolja je okolada Menaž. :) Prijatno!