

****Nežna* torta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I kora:

- 1jaje
- 3 kašikevrole vode
- 100 gšecera
- 1 ravna kašicicapraška za pecivo
- 3 kašikesoka od pomorandže
- 3 kašikemlevenog maka
- 100 gbrašna

II kora:

- 1jaje
- 3 kašikevrole vode
- 100 gšecera
- 100 gbrašna
- 1 ravna kašicicapraška za pecivo
- 3 kašikesoka od pomorandže
- 3 kašikemlevenih lešnika

III kora:

- 1jaje
- 3 kašikevrole vode
- 100 gšecera
- 100 gbrašna

- **1 ravna kašica** praška za pecivo
- **3 kašike** soka od pomorandže
- **3 kašike** kokosovog brašna

Krem:

- **250 g** slatke pavlake
- **200 g** čokolade
- **1** vanilin šećer

I još:

- **malo** belog kokosovog brašna za ukrašavanje
- **malo** šećernih srculica

Priprema

Prvo spremite namirnice.

Za prvu koru umutiti jaje sa šećerom, dodati vrelu vodu, sok od pomorandže i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umešati mleveni mak, pa sipati u kalup za torte obložen pek papirom i peći na 180 stepeni 10-12 minuta, proveriti cackalicom.

I za drugu koru ponoviti postupak, samo umesto maka dodati grubo samlevene lešnike.

I treću koru napraviti na isti način, ali sad sipati kokos.

Za čokoladni krem dovesti slatku pavlaku do vrenja i u njoj otopiti čokoladu, da bude svilenkasta. Sipati vanilin šećer. Ostaviti je da se prvo ohladi do sobne temperature, a potom je staviti u frižider, da se dobro ohladi.

Ganaš dobro umutiti.

Krem podeliti na tri dela. Prvo nafilovati koru od maka...

...zatim onu od lešnika, a najposle staviti koru od kokosa.

Celu tortu premazati poslednjom trećinom ganaša, ivice ukrasiti sa malo belog kokosovog brašna, a celu tortu posuti šećernim srcima. Rashladiti, pa seci.

Savet