

XXL Kinder Maxi King



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za vafle ili bakin kolac:

- **150 g**margarina
- 2 jajeta
- **200 ml**vode
- 75 gšecera
- **250 g**brašna
- **1 prstohv**atsoli

Prvi premaz:

- **150 g**cokolade

Za kremu:

- **500 g**maskarpone sira
- **100 g**šecera u prahu
- 2 **kesice**vanilin šecera
- 2 **kesice**ucvrščivaca za šlag

Za karamel:

- **150 ml**slatke pavlake
- **100 g**karamela - bonbona
- **50 g**margarina

Drugi premaz:

- 150 g cokolade

Za posipanje:

- 100 g tostiranih oraha ili lešnika

Priprema

Kalup za tortu ili manju tepsijicu okruglu, obložiti sa alu folijom. Uzeti zdelu, staviti omekšali margarin, šećer i mutiti mikserom da se sastojci povežu, dodati jedno jaje, pa mutiti, dodati drugo jaje, pa mutiti, dodati vodu i brašno sa soli i sve izmutiti. Uzmite aparat za vafle-bakine kolace, ili električni roštilj kao ja i ispecite vafle. Na pari otopite izlomljenu cokoladu, uzmite cetkicu i njom premažite tepsiju na kojoj je alu folija. Vafle koje ste ispekli, isecite nožem ili makazama i obložite dno i oko tepsije sa unutrašnje strane, na još mlaku cokoladu. Ostavite u frižider da se hladi, a vi napravite kremu. U zdelu stavite sir, šećer, dodajte vanilin šećer, i ucvršćivac za šlag, promešajte. Slatku pavlaku stavite u zdelu i mikserom izlupajte u šlag. Spojite sir i slatku pavlaku, da dobijete finu kremu. Izvadite tortu iz frižidera i pola fila sipajte, u sredini napravite malo udobljenje (kao bazen) ostavljajući oko 2 cm do ruba. Vratite nazad u frižider dok vi radite karamel. Staviti u šepicu slatku pavlaku, karamel i margarin, sve topiti na laganoj vatri. Kada se sve lepo sjedinilo ostavite da se ohladi. Izvadite tortu iz frižidera i u udobljenje sipajte karamel. Vratite tortu u frižider da se karamel još stegne. Izvadite i stavite ostatak kreme, poravnajte sve, poreajte vafle na kremu. cokoladu otopite na pari. etkicom premažite vafle sa cokoladom, (ostavite cokolade samo pola upotrebite) i vratite nazad u frižider da se cokolada stegne. Kad se cokolada stegla, uzmite tanjir i preokrenite tortu, ono što je bilo gore sad je dole. Lagano skinite alu foliju sa cele torte. Istostirajte orahe ili lešnike, krupno ih sameljite. Uzmite tortu u ruke, cvrsta je, cetkicom premažite sa cokoladom i posipajte orahom, sa svih strana i na površinu. I to je to. Vredi svakog utrošenog vremena.:)

Savet