

oko-rum-vocna fantazija



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3jajeta
- **5** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **1** kašikakakao
- **1** kesicaprašak za pecivo
- **3** kašikemleka
- **3** kašikeulja
- **1 mala** kašikicaruma

Fil.

- **300** mlslatke pavlake
- **100** g cokolade
- **1 mala** kašikicaruma
- **1** kesicašlag pene

Za korpice:

- **100** gmlevenog keksa
- **50** gomekšalog margraina
- **3** kašikemleka

Preliv i dekoracija:

- **1 kesica** želatina
- **3 kašike** šecera
- **500 ml** vode
- **po željiraznog** sezonskog voca
- **malorendane** cokolade

Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom pa dodati žumanca, ulje, mleko, rum i prašak za pecivo. Iskljuciti mikser pa lagano kašikom umešati brašno i kakao. Sipati u manji kalup pa staviti da se pece oko 20 minuta na 200 stepeni. Kada se kora ohladi izvaditi je iz kalupa i preseći na pola.

Slatku pavlaku staviti u malu šerpiku pa ugrejati do tacke kljucanja. U ciniju za mucenje izlomiti cokoladu pa preliti vrucom pavlakom.

Dobro izmešati da se sjedine pavlaka i cokolada. Ostaviti da se ohladi, a onda staviti u frižider bar još sat vremena.

Za korpice. Izmešati keks, otopljen margarin i dodavati malo mleka. Napraviti smesu pa obložiti kalupe.

Ostaviti u frižider da se dobro stegne.

Kada se pavlaka sa cokoladom dobro ohladila dodati kašicu ruma i izmutiti da se dobije gust krem. Isecenu koru vratiti u kalup. Premazati je filom pa prekriti drugom korom.

Izmutiti šlag puno pa premazati preko kore. Ostaviti malo šлага i napuniti korpice koje ste izvadili iz kalupa. Želatin preliti sa malo vode tek da ogrezne i ostaviti da nabubri. U šerpiku sipati vodu i šecer i kada se istopi dodati nabubreli želatin. Mešati dok se želatin ne istopi. Ostaviti da se ohladi i da pocne polako da se steže.

Poreati korpice sa šlagom perko torte okolo poreati iseckano voce, takoe i u korpice staviti voce. Preliti tortu želatinom i ostaviti preko noci u frižider. Sutra dan skinuti kalup i po želji ukrasiti izrendanom cokoladom.

Savet