

Simonina torta



težina: **tesko**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru:

- 2 **caše (od 200 ml)** brašna
- 4 jajeta
- **280 g** šecera
- 3 **kašike** kakao praha
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1 **kesica** rum - vanile
- 1 **kesica** vanilin šecera
- 1 **kašica** cimeta
- 2 **kašike** kisele pavlake 20% mm
- 2 **kašike** kokosovog mleka
- **60/50 g** putera/margarina
- **na vrh noža** soli

okoladni krem:

- **150 g** putera
- **200 g** čokolade
- **120 g** šecera u prahu
- **30 g** kakaa u prahu
- 2 **kašike** ključale vode
- 1 **kašika** vanila ekstrakta
- **1/4 kašice** soli

Za belu cokoladu:

- **6 punih kašika**šecera
- **3 kašike**vode
- **1,5-2 kašike**margarina
- **6 punih kašica**mleka u prahu
- **3 kašice**vrele vode

Ganache krema:

- **1 čaša (200 ml)**slatke pavlake
- **100 g**cokolade
- **1,5 kašika**putera/margarina

Priprema

Brašno, kakao, prašak za pecivo pomešati, dodati pavlaku, žicom umucena jaja, šećer, kokosovo mleko, omekšan, umucen puter, vanilu, cimet, pavlaku...Sve sjediniti. Kalup za torte, precnika 24 cm premazati uljem, posuti brašnom. Pripremljeno testo sipati u kalup. Peci u zagrejanj rerni na 160 C, 35-40 minuta.

Gotovu ohlaenu koru izvaditi iz kalupa, izmeriti 2 puta po 2,5 cm, i uz pomoc cackalica najlon koncem iseci tri cokoladne kore.

Priprema coko kreme: cokoladu otopiti na pari ili u mikrotalasnoj. Puter sobne temperature sa šećerom u prahu, ekstraktom vanile umešati kašikom, pa mutiti mikserom u glatku masu bez grudvica, dodati so. Kakao u prahu promešati sa prokljucalom vodom u glatku gustu smesu. U krem sa puterom dodati otopljenu cokoladu i još mutiti mikserom oko 2 minuta, pa u sve to dodati gustu kremu od kakaoa. Sve sastojke dobro promešati mikserom. Filovati dve kore.

Bela cokolada: U šerpicu sipati šećer i vodu, malo topiti, dodati margarin/puter, da se sve otopi. U šoljicu sipati mleko u prahu, dodati vrelu vodu, dobro kašicicom umutiti u ujednacenu masu bez grudvica. U šoljicu sa mlekom dodavati otopljen šećer kašiku po kašiku uz stalno mešanje. Ostaviti da se prohladi, pa preliti preko torte.

Priprema ganache kreme: U zagrejanu slatku pavlaku spustiti 100 g cokolade da se otopi i sjedini sa pavlakom. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa mikserom mutiti. U tu smesu dodati 1,5 kašiku margarina i mutiti mikserom do željene cvrstine. Ovim kremom filovati tortu.

Ganache krem sipati u kesu za dekorisanje i ukrasiti tortu.

Savet

Kod ove torte sam posebno testirala koru-odlina je, posebno kada odstoji 24 h, a oko krem možete spremiti i dva dana ranije i fenomenalnog je ukusa.