

Sjajna cokoladna glazura sa slatkom pavlakom



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **8 g** želatina
- **250 g** šecera
- **80 g** kakaa
- **80 ml** slatke pavlake
- **150 ml** vode

Priprema

Ovde je ovaj rolat, a žao mi je što nisam pravila tortu :(ono što smo mesecima gledali to su sjajne glazure na tortama Milica Jovanovic, pa sam se odlucila da probam i ja da napravim ali za prvi put ovu bez boje. :) Recept za rolat necu pisati, znaci ovde je važna glazura koja se na sve može staviti. :) Zbilja nije teško jedino što nisam mogla, e nije išlo fotkanje nikako, da uslikam taj sjaj, ali mislim da se i ovako dovoljno vidi. Bolje se vidi u komentaru dok sam radila. Ja sam baš zadovoljna i sledeca ce biti u boji. :) Pa eto ukoliko neko želi da napravi, pratite recept i polako. Jedino da dodam da sam ja 2 puta prelila rolat. Prvi put, pa kako sam videla da mi je ostalo dosta glazure, sacekala sam malo i opet prelila, a ostatak cu iskoristiti za preliv za palacinke. :) Sjajna cokoladna glazura sa slatkom pavlakom: 8 gr želatina potopiti u vodu po uputi ili isto toliko listica želatina 250 gr šecera staviti u šerpicu, dodati 80 gr prosijanog kakao 80 ml slatke pavlake i 150 ml vode sve sobne temperature. Sve dobro izmešati i staviti da se kuva, ali ne da prokljuca do prvih mjehurica (paziti da šecer bude otopljen). Isključiti šporet i staviti otopljenu želatinu ili ako su listici dobro ocediti od vode. Sve dobro izmešati rucno da se želatin otopi. Procedit kroz cediljku, pokriti plasticnom folijom po vrhu glazure i ostaviti da se ohladi do sobne temperature ili do 30/32°C ako je torta iz leda. Ako se pravi klasicna torta sa korama, obavezno je premazatu okolo filom da glazura sjedne po filu. Uzeti pleh ili tacnu da je nešto veca od torte, stavi na sredinu okrenutu naopacke zdelicu ili lonce i naravno da bude dno nešto veceg precnika da drži celu tortu koja mora biti

hladna. ili jednostavnije tacna, neka rešetka pa kolac-torta, da višak glazura kaplje u tacnu. Znaci glazuru se pravi kad je torta kompletno završena. Tortu preli od sredine. Glazura je od kolicine šecera ljepljiva kao med, ne diraj prstima sa strane ostace udubljenja i nema popravke. U krajnjem slucaju nemoj da brinez kako izgleda okolo, možeš uvek zakamuflirati sa orasima ili bademima ili kokosom ili šta ti padne na pamet. Poenta je da se vidiš na torti kad sve bude gotovo. Tortu hladiti u frižideru minimum 2 sata.

Savet