

Posna grilijaž torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za 2 kore:

- **200 ml** gaziranog soka od narandže
- **3** **caše** šećera
- **2** **caše** brašna
- **2** **kašike** džema od kajsije
- **1** **kašičica** sode bikarbone
- **3** **kašika** ulja
- **20** **kašika** mlevenih oraha

Za grilijaž:

- **300 g** šećera
- **1** **kockica** margarina

Za cokoladnu koricu:

- **200 g** čokolade
- **1** **kockica** margarina

Za fil:

- **600 g** galve
- **5** **kašika** šećera
- **6** **kašika** kakaoa

- **100 ml**vode
- 2margarina
- **500 g**posnog šlaga
- **300 ml**kisele vode

Priprema

Sjedinite sok sa šećerom, dodajte brašno, sodu bikarbonu, ulje, džem i orahe. Sve sastojke sjediniti i od toga ispeci 2 kore na 200 C. Otipiti šećer da se lepo karamelizuje, dodati margarin i prelići preko svake kore.

Otopiti cokoladu sa margarinom i prelići preko grilijaža.

Otopiti alvu sa šećerom, vodom, kakaom i ohladiti. Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Filovati: kora, grilijaž, cokoladna korica, fil, šlag, kora... Spremiti tortu nekoliko dana pre. Prijatno!

Savet