

okoladno srce



Sastojci

Kore:

- 8 belanca
- 200 g šecera
- 200 g oštrog brašna
- 4 male kašicice kakaoa
- 2 kašicica cokolade u prahu
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašicica cimeta
- 100 g kisele pavlake
- 3 kašike ulja

Preliv:

- 3 dl mleka
- 3 kašike cokolade u prahu
- 2 kašike ruma

Fil:

- 8 žumanaca
- 100 g šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 100 g mleka
- 200 g bele cokolade
- 200 g putera
- 200 g seckanih pecenih lešnika

Premaz:

- 200 g nugat cokolade
- kockicom putera

Dekoracija:

- 2 kesice šлага
- šarene bombone
- lešnik

Priprema

Kore: Ispeci 2 kore od po 4 belanca, 100 g šecera, 100 g oštrog brašna, 2 male kašicice kakaoa, 1 kašicica cokolade u prahu, pola kesice praška za pecivo, pola kesice vanilin šecera, pola kašicice cimeta, 100 g kisele pavlake, 3 kašike ulja.

Belanca ulupati u cvrsto cne, pa dodati šefer, vanilin šecer i lagano varjacom dodati ulje, pavlaku, brašno, prašak za pecivo, kakao, cokoladu i cimet.

Biskvit peci na 160 stepeni 45 minuta.

Preliv za gotove i pecene biskvite: 3 dl mleka, 3 kašike cokolade u prahu, 2 kašike ruma, prokuвати i vrelim prelivom prelitи kore.

Fil krem: 8 žumanaca, 100 g šecera, 2 kesice vanilin šecera, 100 g mleka, 200 g bele cokolade, 200 g putera, 200 g seckanih pecenih lešnika.

Priprema fila: Na pari kuvati žumanca sa šecerom i vanilin šecerom, pa dodati mleko i belu cokoladu. Fil je gotov kad krema pocne da se zgušnjava. Ohladiti fil, pa u njega dodati penasto ulupan puter, promešati i dodati seckane lešnike.

Staviti jednu koru, pa fil, pa drugu koru.

Premaz za tortu: 200 g nugat cokolade istopiti sa kockicom putera i premazati tortu. Ukrasiti sa 2 kesice šлага, pa dodati šarene bonbone i lešnik. Prijatno!