

Torta sa suvimi šljivama, orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4** žumanjka
- **20** ml hladne vode
- **160** g šecera
- **4** belanjka
- **1** prstohvatsoli
- **20** g šecera
- **180** g brašna
- **25** g kakaa
- **5** g praška za pecivo

Za fil:

- **200** g seckanih suvih šljiva
- **50** g seckanih oraha
- **50** g seckane cokolade
- **300** ml slatke pavlake
- **160** ml kondenzovanog mleka
- **1** kesica **10** g želatina
- **50** ml vode

Za glazuru:

- **150** g cokolade
- **2** kašike ulja

Za natapanje biskvita:

- malocokoladnog mleka

Preparacija

Biskvit: odvojiti žumanjca od belanjaka, u dve zdele. Izlupati belanjke sa prstohvatom soli i dodati šefer, sve zajedno mikserom još izmešati. U drugoj zdele izlupati žumanjke, potom dodati hladnu vodu, još mešati, da se zapjeni, dodati šefer i miksati dok se šefer otopi, pomešati lagano u smesu belanjaka. U brašno dodati kakao, prašak za pecivo, prosejati i lagano umešati sa špatulom u smesu od jaja. Kalup obložiti papirom za pecenje, izliti smesu i peci na 180 oko 40 minuta, proveriti cackalicom. Gotov biskvit staviti na rešetku i ostaviti da se ohladi. Fil: Želatinu potopiti u vodu, orahe, šljive i cokoladu sitno iseckati. Kondenovano mleko treba izvaditi iz frižideta da ne bude jako hladno. Slatku pavlaku izlupati u šlag. U kondenzovano mleko dodati želatinu, koju ste pre dodavanja malo otopili. Nemojte je pregrejati. Kad se stavi želatina u mleko ono ce se malo stvrdnuti, ali kad sve stavite u šlag, mikserom se sve to dobro izmeša. Potom dodati, suve šljive, orase, cokoladu i sve izmešati. Biskvit preseći na 4 dela. Gornji deo koji mi se malo nadigao ja uvek odsecem da dobijem ravnu površinu. Staviti prvi u obruc za torte, premazati cokoladnim mlekom, staviti fil, pa opet sve do kraja... na zadnju ne ide fil. Ostaviti u frižider oko 3 sata (kod mene je stajalo preko noci) Drugi dan izvadila sam tortu iz kalupa, otopila cokoladu sa uljem i prelila po površini, ukrasila sa malo oraha. Vi ako želite možete celu tortu preliti sa cokoladom. Ako želite nižu tortu radite u vecem kalupu.

Vreme je da se proba. :)

Savet