

Torta Valentino



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za prvo testo:

- 4žumanca
- 200 gkristal šecera
- 8 kašikakuvane jake crne kafe
- 150 goštrog brašna
- 100 gmlevenih oraha
- 1 kesica praška za pecivo
- 5belanaca
- malosoli

Za drugo testo:

- 5jaja
- 200 gkristal šecera
- 150 goštrog brašna
- 0,5 dlmlake vode
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- malo soli

Za prvu kremu:

- 3 dlmleka
- 4 kašikeoštrog brašna
- 200 gmargarina
- 200 gšecera u prahu

- **1 kesica** vanilin šecera burbon
- **1** žumance

Za drugu kremu:

- **3** jaja
- **150 g** kristal šecera
- **150 g** margarina
- **60 g** čokolade za kuvanje

Za prvu glazuru:

- **100 g** bele čokolade
- **4 kašike** vode
- **mal** ulja
- **mal** prehrambene boje za kolace

Za drugu glazuru:

- **30 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** kristal šecera
- **2 kašike** vode
- **mal** ulja

Ostali sastojci:

- **mal** oruma za prskanje pecenih kora
- **mal** mlevenih oraha za ukrašavanje

Priprema

Dve tepsije velicine 29,5x20,3 cm (vanjska mera 37,5x25 cm) namazati margarinom i obložiti papirom za pečenje. Papir za pečenje takođe namazati margarinom dno i stranice i posuti prelom. Zagrejati rernu na 190 stepeni. Priprema prvog testa: Skuvati jaku crnu kafu. Belanca sa malo soli umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom i 4 kašike crne kafe penasto mikserom umutiti, dodati još 4 kašike crne kafe i još malo mutiti. Umucenoj smesi dodati sneg od belanaca, brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevene orahe i lagano varjacom mutiti da postane glatka smesa. Pripremljenu smesu uliti u tepsiju. Peci 25 minuta uz povremno okretanje tepsije. Dok se prvo testo pece pripremiti drugo testo: Belanca sa malo soli umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom i mlakom vodom penasto umutiti. Umucenoj smesi dodati sneg od belanaca i brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano varjacom mutiti da postane glatka smesa. Pripremljenu smesu uliti u tepsiju. Peci 25 minuta uz povremno okretanje tepsije. Priprema prve kreme: Kašikom umutiti brašno i mleko i staviti kuvati na laganu vatru da se zgusne. Skinuti sa vatre i pokriti posudu da se ne stvori korica i pustiti da se

ohladi. Margarin, šećer u prahu, vanilin šećer burbon i žimance penasto mikserom umutiti. Dodati ohlaenu kuvanu kremu i dobro umutiti. Priprema druge kreme: Jaja sa šećerom penasto umutiti, posudu staviti na paru i varjačom mešati, dodati čokoladu za kuvanje i kuvati na pari 10-ak minuta. Kremu ohladiti i u nju umešati umućen margarin i dobro umutiti. Prvo testo razrezati po dužini na 2 dela. Gornji deo podići i prebaciti na ravnu površinu. Donji deo testa poprskati rumom i premazati prvom - belom kremom i na kremu staviti gornji deo testa i njega poprskati rumom. Malo bele kreme ostaviti za premazivanje ispod isecenih oblika srca. Gornji deo testa poprskati rumom. Drugo testo razrezati po dužini na 2 dela. Testo ne razdvajati. Na testo staviti 2 papirna srca.

Lagano oštrom nožem izrezati srca.

Mesta gde će srca biti stavljena tanko premazati sa belom kremom. Naizmenično stavljati 2 dela prvog srca i 2 dela 2 srca, testa poprskati rumom i premazivati kremom od čokolade.

Izrada glazure od bele čokolade. Belu čokoladu sa vodom staviti da se otopi na laganoj vatri uz stalno mešanje, dodati malo ulja i promešati, podeliti na 2 dela i u svaki deo umešati prehrambenu boju za kolace i prelići preko srca. Izrada čokoladne glazure: čokoladu za kuvanje sa vodom i šećerom staviti da se otopi na laganoj vatri uz stalno mešanje, dodati malo ulja i promešati. Preliti čokoladnu glazuru na donje testo oko srca.

Savet