

Torta sa cokoladnim jagodama i kikirikijem



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Bele kore (x2):

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera kristala
- **2** kašike seckane cokolade
- **3** kašike brašna
- **1** kašika sirceta

Crna kora (x 1):

- **2**jajeta
- **8** kašikašecera kristala
- **0,4** dlulja
- **1** dlmleka
- **80** gpecenog mlevenog kikirikija
- **8** kašikabrašna
- **2** kašike kakaa
- **1** kesicaprška za pecivo

okoladne jagode:

- **200** gjagoda
- **70-80** g cokolade
- **2** kašice ulja
- **2** kašice vode
- **2** kašice šecera

Žuti krem:

- **10** žumanaca
- **15** kašika šecera kristala
- **1** kesicavani lin šecera
- **4** dl mleka
- **5** kašikabrašna
- **250** g margarina

Beli krem:

- **200** g šлага
- **1** dl hladne kisele vode
- **1** dl kisele pavlake

Ukrašavanje:

- **300** g šлага
- **1,5** dl vode obične hladne

Priprema

Prokuvati na nižoj temperaturi cokoladu (izlomljenu na kockice), ulje, šefer i vodu. Kada se malo prohladi, umakati svaku jagodu u cokoladu i kašicicom ih vaditi na tacnu, pa skloniti na hladno ili u frižider da se stegne, dok se pripremaju kore i kremovi.

Pecenje belih kora: Umutiti cvrst sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera i dodati seckanu cokoladu, brašno i sirce, pa laganim pokretima varjacom sve izjednaciti. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh, velicine 35 x 25cm i peci na 140 C oko 10 minuta, da ostanu bele. Ispeci ovakve dve kore.

Pecenje crne kore: Umutiti sneg od belanaca, dodavati kašiku po kašiku šecera, dodati jedno po jedno žumance, pa dodati ulje, mleko, brašno, kakao, mleveni kikiriki i prašak za pecivo, pa lagano sve izjednaciti. Izruciti u podmazan i brašnom posut pleh, velicine 35x25 cm i peci na 170 C oko 12 minuta, da se kora pocne odvajati od zidova pleha.

Kuvanje žutog krema: U posudi sa duplim dnom i vodom umutiti varjacom žumanca, brašno, šefer i vanilin šefer, pa postepeno dodavati mleko i izjednaciti masu. Skuvati krem na pari oko 10-15 minuta na umerenoj temperaturi. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje.

Penasto umutiti margarin i u njega dodavati ohladjen krem od žumanaca, da se sve sjedini.

Beli krem: Umutiti šlag u prahu sa hladnom kiselom vodom. Dodati kiselu pavlaku i izjednaciti mucenjem.

Filovati tortu sledecim redom: bela kora, žuti krem, po njemu rasporediti polovinu cokoladnih jagoda, pa izmeu njih pazljivo naneti beli krem, ne razmazujuci u potpunosti, da se ne skida cokolada sa jagoda. Na tako nafilovanu prvu koru staviti crnu koru i ponoviti isti postupak—žuti krem, druga polovina jagoda, beli krem. Preko toga staviti belu koru i premazati ostatkom žutog, pa belog krema.

Za ukrašavanje torte odozgo i okolo umutiti cvrst šlag sa obicnom hladnom vodom.

Ostaviti tortu da odstoji jedan dan, da kore upiju kremove i tek tada naneti šlag i ukrasiti tortu. Seci na parcad po želji.

Savet