

Jubileum torta



Sastojci

Potrebno je:

- 8 jaja
- 400 g šecera
- 400 g cokolade
- 190 g butera
- 40 g mrvica od biskvita
- 1 1/2 dl slatke pavlake
- pola šipke vanile
- 3 table želatina
- 1 čaša kivanog ruskog čaja
- 1 kašika kakaoa
- malo mleka
- nekoliko kapi ulja

Priprema

Penasto umutiti 4 žumanceta sa 150 g šecera, dodati 150 g cokolade rastopljene u malo mleka, 40 g mrvica od biskvita, 40 g butera i ulupan sneg od 6 belanaca. Tortu peci u dva dela, pa ohlaenu tortu nadevati sa dva krema.

Prvi krem: 100 g cokolade, 100 g šecera, 1 kašika kakaoa i 3 table želatina rastopiti u kivanom ruskom čaju. aja ne sme biti više od jedne manje čaše. Sve dobro umutiti, dodati 1 1/2 decilitar slatke pavlake i staviti na hladno mesto da se stegne.

Drugi krem: 150 g butera penasto umutiti sa 4 žumanceta i pola šipke dobro istucane vanile.

Tortu sestaviti tako što se preko prve kore stavi krem od čokolade, pa preko kreme od čokolade stavi se krem od vanile. Odozgo postaviti drugo peceno koro, pa preliti glazurom od čokolade. Skuvati 150 g čokolade, 150 g sladkorja i nekoliko kapljic olja i preliti tortu.