

# **Srce sa želeom**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Svijetli Biskvit:**

- **6**jaja
- **150** gšecera
- **2** kesicevanilinog šecera
- **4** kašikevode

### **Tamni biskvit**

- **3**jajeta
- **75** gšecera
- **1** kesicavilanog šecera
- **4** kašikevode

### **Premaz:**

- **2** tegliceželea od ribizli
- + amaretto badem aroma
- **700** gslatkog vrhnja
- **1** kesicaparadiescreme ukusa vanile

### **oko glazura:**

- **200** ggorke cokolade za kuhanje
- **2** kašikebutera

- 3 kašike šecera

## Priprema

Odvojiti bjelanca i žumanca. Bjelanca pjenasto ubutati s 4 kašike vode. Dodati šecer, vanilin šecer i ubutati u snijeg. Postepeno miješajuci dodavati žumanca. Brašno, mondamin i prašak za pecivo izmješati i postepeno miješajuci dodavati u dobijenu kremu od jaja.

Po vašoj želji, biskvit masu možete peci odjednom u pleh obložen papirom za pecenje na 180-190°C oko 10 minuta. Pecen biskvit ohladi presjeci preko sredine, tako da dobijete dva svjetla biskvita ili pojedinačno. Tamni biskvit pripremiti na isti nacin kao i svjetli. Kada se ohladi srce-formom formirati srce.

Povrsinu biskvita, koja je odvaja, otkloniti.

Priprema premaza: Slatko vrhnje ubutati sa vanilinim šecerom. Pri kraju dodati prah od Paradies vanila kreme, koja nije za kuhanje (1 kesica je odredjena za 300 ml mlijeka). Žele zagrijati na laganoj vatri i dodati aromu (koju takodje možete staviti po vašoj želji). Jednu kolicinu kreme od vrhnja odvojiti na stranu s kojom cete na kraju premazati cijelu tortu. Preko tamnog biskvita premazati žele pa kremom.

Poloziti svjetli biskvit i ponavljati postupak premazivanja do kraja.

Cijelu tortu premazati kremom.

Priprema cokoladne ocakline: Na laganoj vatri istopiti cokoladu, buter i šecer u mlijeko sve dok se ne pretvorи u cokoladnu ocaklinu. Ako je ocaklina gusta, dodati još malo mlijeka.

okoladni preliv ohladiti na pola, postepeno i pazljivo kašikom prelivati preko torte.

Ukrasiti po želji.

S tim što sam trebala napraviti i praline, bilo mi je potrebno više biskvita. Tako da sam srce-tortu napravila s cetri reda kore. Dvije svjetle i dvije tamne. Za tortu s tri biskvita, potreban je samo recept od svijetlog biskvita sa 6 jaja. Od preostalog biskvita, od torte, sam napravila razlicite praline s tim što sam istopila malo gorke cokolade i slatko vrhnje sa vanilinim šecerom, dodala u izmrvljen biskvit koji sam pomjesala sa mljevenim orasima. Praline sam odvojila i dodala razlicite arome od ruma, narandže, likera od jaja i sl. i kandirane narandže. Formirala i ukrasila po želji.

## Savet

Tortu možete premazati sa želeom po vašoj želji.