

Traktor torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Kora:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo
- 6 kašikarendane cokolade

Fil:

- 750 mlslatke pavlake
- 600 gcokolade za kuvanje

Fondan:

- 1 kgšecera u prahu
- 100 gmargarina za kuvanje
- 10 gželatina
- 60 mlvode
- 2 kašikemeda

Priprema

Zagrejati slatku pavlaku do vrenja. Dodati joj cokoladu i mešati sve dok se cokolada ne istopi. Ostaviti da se hladi neka dva sata i nakon toga umutiti malo mikserom.

Od navedenih sastojaka ispeci dve kore, tako što odvojimo belanca od žumanca i mutimo ih dok se ne napravi cvrsta pena, zatim dodamo šećer, žumanca, brašno, prašak za pecivo i cokoladu. Pecemo na 200 stepeni dok ne porumeni.

Ispocene kore isecemo i nafilujemo filom.

Ostavimo u frižider da se stegne.

Za to vreme napravimo fondan. Želatin pomešamo sa vodom i ostavimo da nadoe. U šerpi zagrejemo med i margarin i mešamo sve dok se margarin ne istopi, pa u to umešamo želatin. Šećer stavimo u posudu i prelijemo sa medom, margarinom i želatinom. Zamesiti da bude elasticno kao testo. Po potrebi dodati još šećera.

Ohlaenu tortu ukasiti fondanom i šlagom. Dok radite sa jednim delom smese (fondan) ostatak smese zamotajte u foliju da se ne suši.

Savet