

## *okoladna torta sa slanim karamel sosom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastoјci**

#### **Za testo:**

- **115** gslanog putera
- **150** ml mleka
- **225** g braon šecera
- **2** kašicice vanilin šecera
- **3** jajeta
- **50** g kakaoa
- **225** g brašna
- **1** kašica prsačka za pecivo
- **1** kašica sode bikarbune

#### **Slani karamel sos:**

- **220** g kristal šecera
- **1** kašika glukoze
- **125** ml pavlake
- **80** g hladnog putera u kockama
- **1** kašika grube morske soli

#### **okoladni sos, Ganaš:**

- **225** g tamne cokolade za kuvanje
- **125** ml pavlake

## **Priprema**

Priprema materijala.

Kora: Predgrejte rernu na 180 C. Pripremite okrugao pleh sa dnom koje se može izvaditi. Staviti na dno i sa strane papir za pecenje. U jednoj ciniji ulupajte šefer i puter, dok je fino vazdušast i kremast. Dodajte jedno po jedno jaje, prvo žumance, pa belance i onda mleko.

Sipajte ostale suve sastojke i sve dobro izmešajte. Sipajte u pleh i pecite oko 40 minuta.

Priprema slanog karamel sosa: Stavimo šefer, glukoza i 125 ml vode u šerpu na srednjoj temperaturi. Kuvamo, bez mešanja oko 15 minuta ili dok je šefer dobio svetlu zlatnu boju. Skinemo sa šporeta i sipamo pavlaku. Pažnja! pavlaka ce jako prskati. Dobro izmešati i na niskoj temperaturi ostaviti na šporetu još 2 minuta. Sada skinuti šerpu i dodati so, kao i hladan puter, sve dobro umutiti i ostaviti da se ohladi.

Pripremimo ganaša: Pavlaku u šerpu stavimo da prokuva. im prokuva skinemo sa šporeta i ostavimo da se ohladi. Kako se buda hladio ganaš slicno kao i karamel postaje gust. Nekad da ubrzam ovaj proces stavim obe cinije u friz.

Kada je kolac gotov isecemo na pola i ostavimo da se ohladi

Punimo sa slanim karamel sosom, stavimo drugu polovicu i sve zajedno premažemo cokoladnim ganašem.

## **Savet**

Majstori za torte bi svakako ovde iskoristili Sal de Fleur vrstu vrlo fine grube morske soli.Ja sam probala i jednu i drugu i nema nikakve razlike osim u ceni. Kad pravim ovaj kola koji je u neku ruku moj potpisani recept, onda uvek ostavim sos koji se slivao od nadeva i preliva na tanjiru za maju klinku. Inae ako od ganaša i slanog karamela pretekne koliina to zamrznem, za neki brz kolaz kao što su bile one kiflice koje sam takođe ovde postavila. Uživajte