

Tatina torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- 5jaja
- **180 g**šecera
- **35 g**gustina
- **110 g**brašna
- **35 g**kakaoa
- **40 g**otopljenog putera

Ganaš:

- **750 g**tamne cokolade
- **500 ml**slatke pavlake

Za premaz:

- **1/3 šolj**edžema od maline
- malo vode
- rum (opcionalno)

Priprema

Predgrejemo rernu na 180 C. Umutimo šećer i jaja. Iznad šerpe u kojoj vri voda. Da dno cinije ne dodiruje vodu. Mutimo 2 minuta. Ovo će istopiti šećer i kore će biti vazdušaste.

Zatim sa mikserom mutimo još oko 12 minuta, dok dobijemo lepu svetlu masu.

U meuvremenu razmutimo kakao u 1/3 šolje vode.

Prosejemo brašno i gustin. Onda dodamo puter.

Kada su jaja izmiksana pažljivo uspemo brašno i rukom umešamo.

Sipamo testo u okrugli pleh, koji smo namastili i dno prekrili kuhinjskim papirom. Pecemo 20-30 minuta.

Sada u šerpicu stavimo 1/3 šolje džema od maline sa malo vode i na laganoj vatri mešamo dok se sjedini. Ako samo odrasli jedu tortu slobodno džemu dodajte i rum.

U tiganj sipamo oko 100 g seckanih badema i propržimo ih dok ne porumene. Ovo će nam služiti za spoljnu dekoraciju torte.

Pripremimo ganaša: Pavlaku zagrejemo u mikrotalasnoj oko 2 minuta. Zatim u nju stavimo komade čokolade i mešamo dok se potpuno ne rastopi. Ja ponekad dodam i malo putera, onda baš ima fin sjaj. Ganaš većinom napravim nekoliko sati ranije da bi se na vreme stvrdnuo. Ostavim u frižideru, ako se desi da se previše stvrdne, ostavim ga malo u ciniji sa vrućom vodom.

Sada sklapamo toru. Prvo rasećemo na tri jednaka koluta.

Svaki kolut premažemo prvo sa džemom.

Zatim sa ganaš.

Kad stignemo do zadnje kore, ja obično pre nego što mažem spoljni sloj ganaša, ostavim tortu u frižider oko 20 minuta da se malo stvrdne, jer se onda lakše maže.

Sada zalepimo prženi badem sa strane.

Ukrasite po želji. Ja sam koristila mašnice, tufne ganaša na vrhu i kupljenu dekoraciju tri cvetica na žici

Savet

Tati je bio roendan. Znai torta od mnogo okolade. Moj tata je napunio 83 godine, zato na ovoj torti nema sveica. Jedna komšinica se dosetila, pa stavila jednu sveicu na tortu koju je donela.