

Mona Liza torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora :

- **300 g** Wellness integralni keks
- sa mlecnom cokoladom i lešnicima
- **150 g** rastopljenog margarina (putera)
- **3 kašike** šećera u prahu
- **1 kašika** rumuna

Fil:

- **250 g** margarina (putera)
- **200 g** cokolade
- **100 g** mlecne cokolade
- **150 g** šećera u prahu
- **5** jajeta
- **3 kašika** mlevenih lešnika
- **200 g** smrznutih višanja
- **2 kašika** rumuna

...i još:

- **250 ml** slatke pavlake
- **100 g** cokolade sa 70% kakaoa
- **100 g** kakao krem table

Priprema

Kora: Keks samleti, pa ga pomešati sa otopljenim margarinom, šećerom u prahu i rumom. Rukom umesiti koru, dok se svi sastojci ne sjedine.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 26 cm. Obložiti ga celog sa pek papirom. E, sada tu postoji jedan trik (koji sam skoro saznala), koji cu rado podeliti sa vama, jer posle ovoga nema više mucenja da se obloži kalup sa pek papirom. Naime, odsecite velicinu papira, koji vam treba, slobodno ga zgužvajte i pod mlazom hladne vode ga potpuno nakvasite. Uzeti vecu kuhinjsku krpnu staviti na sto, pa preko nje nakvašeni, rašireni, papir, pokriti suvom krpom, utapkati svaku kap vode i papir je spreman za oblaganje. Možete, bez problema, oblagati svaku površinu, koja vam je potrebna.

U kalupu, preko pek papira formirati koru.

Fil: U dublju šerpicu staviti izlomljenu cokoladu (obe vrste), iseckani margarin (puter) i šećer u prahu. Staviti na tihu vatru i, uz stalno mešanje, otopiti. Otopljenu masu ostaviti da se prohladi.

Za to vreme umutiti jaja. Odvojiti belanca od žumanaca, pa ih cvrsto umutiti. Ubaciti žumanca (svih pet odjedanput) i mutiti da smesa postane penasta. Dodati samleveni lešnik, pa sjediniti. Zamrznute višnje (direktno iz zamrzivaca) samleti u coperu (ili gde vec možete da sameljete zamrznuto), pa ih ubaciti u smesu sa jajima. Dobro sjediniti i, na kraju, dodati otopljenu cokoladu i rum. Dobro sve umutiti. Umucenu smesu sipati preko kore od keksa i staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 180 stepeni 35 minuta. Posle tog vremena izvaditi tortu (ne isprobavati cackalicom, jer, u ovom slucaju, nema efekta) i ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Dok se torta hladi spremamo završno prelivanje torte. U manju šerpicu staviti slatku pavlaku da se ugreje, ali ne sme da prokljuca. U drugoj posudi izlomiti cokoladu i kakao tablu, preliti sa vrelom pavlakom i mešati (van šporeta) dok se cokolada potpuno ne otopi. Kada se torta ohladila preliti je sa pripremljenim prelivom i ostaviti, preko noci, u frižideru.

Sutradan skinuti obruc, polako nožem podici tortu i skinuti pek papir. Tortu prebaciti na tacnu i poslužiti.

Savet