

Torta Džoli



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Brauni:

- **60** g tamne cokolade (70% kakao)
- **60** g putera
- **1** jaje
- **75** g sitnog belog šecera
- **20** g kakaoa
- **20** g brašna

Kikiriki puter parfe:

- **100** g belog sitnog šecera
- **20** ml vode
- **5** žumanaca
- **400 ml** pavlake
- **150** g kikiriki putera

Karamel puter sos (Butterscotch):

- **75** g mješavine braon šecera
- **100 ml** pavlake
- **75** g putera

oko Ganaš:

- **75 ml** pavlake
- **50 g** tamne cokolade (70 % kakao)

Priprema

Priprema: Brauni od cokolade. Tako pocnemo jer to nam je donja kora. Predgrejemo rernu na 180 stepeni. U šerpu stavimo malo vode i onda je poklopimo cinijom, u koju smo stavili cokoladu i puter. Pustimo vodu, (koja ne treba da dodiruje dno cinije) da provri i para ce rastopiti puter i cokoladu. Vi varjacom sjedinite. Mutimo jaja i šefer dok dobiju svetlu žutu boju, dodamo kakao i brašno. Kad se sve sjedinilo, uspemo lagano rastopljenu cokoladu i pažljivo izmešamo. Sipamo u placi pleh, koji smo obložili papirom za pecenje. Pecemo oko 8 minuta. Izvadite iz rerne i ostavite vrlo malo da se ohladi. Posuda u kojoj cete oblikovati ovaj kolac, može biti okrugla sa dnom koje se vadi ili ako imate cetvrtastu..vaš izbor. U svakom slučaju na peceni, još vruc braoni pritisnemo vrh pleha u kojem cemo slagati kolac. Na dno tepsije stavimo papir za pecenje i stavimo isecen brauni na to. U drugoj ciniji miksumo pavlaku do momenta, kada pocne da se ugusti. Onda dodamo kikiriki puter i miksumo smesu, dok pavlaka nije polugusta.

Parfe od kikiriki putera: Kombinujemo vodu i šefer u malom loncu, stavimo na jaku temperaturu, da se šefer rastvoriti i dobijemo sirup. Ako imate termometar, sirup je gotov kad dostigne 118 stepeni Celzia. Ako nemate, onda kao ja odokativno kad pocne da se zgasne, gotov je. Sklonimo sa šporetom i ostavimo da se malo prohladi. U medvjremenu pripremimo masu sa kikiriki puterom. Prvo ulupamo žumanca da budu svetlo žuta. Zatim polako usipamo šecerni sirup i mutimo brzo dok se masa ne zgasne. U drugoj ciniji miksumo pavlaku do momenta, kada pocne da se ugusti. Onda dodamo kikiriki puter i miksumo smesu, dok pavlaka nije polugusta. U sve to usipamo mešavinu jaja i pažljivo sjedinimo. Sipamo na brauni i ostavimo u friz preko noci. Samo da dodam da sam koristila kikiriki puter sa komadicima kikirika u njemu.

Karamel puter. Ovo na engleskom zovemo butterscotch. Kako cesto nisam našla dobar prevod, ako neko zna, javite mi. Meni je ukus najslasniji karamel, osim što ovde dodajemo krem i puter. Stavimo braon šefer sa malo vode u lonce. Pustimo da se šefer istopi. Dodamo pavlaku i mešamo dok se sve glatko sjedini. Sipamo pažljivo na kolac i ostavimo u fiz oko dva sata.

okoladni ganaš: Sipamo pavlaku u lonce i pustimo da provri. Sklonimo sa vatre i dodamo cokoladu. Mešamo dok se cokolada potpuno istopila i sjedinila sa pavlakom. Pustimo da se sasvim ohladi i pažljivo sipamo preko torte. Ostavimo u friz oko 30 minuta.

Idealno bi bilo da imate onaj aparat sa kojim možete mlazom vatre malo zagrejati strane pleha, što ce vam omoguciti da tortu lakše izvadite. Ako kao ja nemate, onda naite posudu u koju možete staviti tortu sa tepsijom. Napunite je do 2/3 do vrha pleha vrucom vodom i stavite na kratko tepsiju u nju. Sada skinete pažljivo gornji deo i servirate. Ova torta je za 6 osoba. Ako pravite vecu udupljajte sastojke. Znam ima posla oko nje, ali se verujte mi isplati i kako se radi dva dana..i nije ništa strašno.

I da rezimiramo!

Savet

Kad sam bila mala nikad nisam želela da budem princeza.Onda nisam znala ,koliko lepih torti je nazvano baš po princezama. Tako sam ja ovu lepu tortu adaptirala od originalnog recepta,pravei novi ,po mom ukusu i neskromno je nazvala Tota Džoli.Da i ja budem princeza za jedan dan. Još da dodam, najskuplji sastojak ovde je kikiriki puter .To kod vas ovde je jeftin. Tako da predlažem da ga napravite sami.