

## **okoladna torta (19)**



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za tamni biskvit:**

- **4**jajeta
- **100** gšecera
- **4** kašikeulja
- **4** kašike mlijeka
- **6** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **150** gmljevenih oraha
- **2** kašikekakaoa

#### **Za bijeli biskvit:**

- **4**bjelanjka
- **150** gšecera
- **150** gkrupnije mljevenih oraha
- **1** kašika brašna

#### **Za kremu:**

- **4**žumanjaka

- **100 g** šecera
- **100 ml** mlijeka
- **1 kašika** gustina
- **2 kesice** vanilin šecera (burbon okusa)
- **250 g** maslaca

#### Za ganaž kremu:

- **200 g** tamne cokolade
- **500 ml** pavlake za kuhanje

#### Priprema

U dubljoj posudi dooobro umutiti bjelanjke i šecer, dodati ulje i mlijeko, te prosejano brašno, kakao i prašak za pecivo, na kraju dodati orahe. Istresti u postavljen papirom za pecenje kalup (24 cm) za torte i peci na 200 C, oko 25-30 minuta, zavisno od debljine biskvita.\*\*Obicno ovaj biskvit pecem u velikom plehu i samo ga prepolovim, ovaj put je u okruglom kalupu, pa sam je pekla malo duže. Peceno izvaditi na rešetku da se ohladi. Ohlaeno presjeci vodoravno na pola, da se dobiju dva podjednaka biskvita. Bjelanjke dobro izmutiti sa šecerom, dodati orahe koje izmiješamo zajedno sa brašnom, tako se orasi lijpo rasporede po biskvitu. Peci u istom kalupu, ali sada smanjiti temperaturu na 160 C i peci oko 35-40 minuta. Kuhana krema: Gustin, žumanjke i šecer izmiješati u tekucu smjesu pomocu malo mlijeka, ostalo mlijeko (nema puno, ali što je preostalo) zakuhajte u šerpici, kada pocne da vri, sipajte smjesu žumajaka u šerplicu i miješajte sve dok se ne zgusne...dobicete gustu kremu. Dok je još toplo, staviti maslac izrezan na komadice...ne brinite, maslac ce se otopiti. Kada se ohladi, dobro izraditi mixerom, dobicete finu baršunastu kremu. Pavlaku staviti u šerplicu i na laganoj vatri zagrijavati, ali ne dozvoliti da provri..dodati iskidanu cokoladu i izmiješati da se istopi...potpuno ohladiti. \*\*Ovo treba najprvo uraditi, tako da se ohladi do slaganja torte \*\*Ja sam tortu slagala po svojoj želji, vi uradite kako se vama svia. Kao što sam rekla, ove biskvite pravim kao šnite, tako da ih pecem u velikom plehu i presjecem na pola.

#### Savet