

okoladna torta (19)



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za tamni biskvit:

- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 4 kašikeulja
- 4 kašike mlijeka
- 6 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 150 g mljevenih oraha
- 2 kašikekakaoa

Za bijeli biskvit:

- 4 bjelanjka
- 150 g šecera
- 150 g krupnije mljevenih oraha
- 1 kašika brašna

Za kremu:

- 4 žumanjaka

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

Za ganaž kremu:

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

Priprema

U dubljoj posudi dobro umutiti bjelanjke i šećer, dodati ulje i mlijeko, te prosejano brašno, kakao i prašak za pecivo, na kraju dodati orahe. Istresti u postavljen papirom za pečenje kalup (24 cm) za torte i peći na 200 C, oko 25-30 minuta, zavisno od debljine biskvita. **Obično 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 šećerom, dodati orahe koje izmiješamo zajedno sa brašnom, tako se orasi lijpo rasporede po biskvitu. Peći u istom kalupu, ali sada smanjiti temperaturu na 160 C i peći oko 35-40 minuta. Kuhana krema: Gustin, žumanjke i šećer izmiješati u tekucu smjesu pomoću malo mlijeka, ostalo mlijeko (nema puno, ali što je preostalo) zakuhajte u šerpici, kada počne da vri, sipajte smjesu žumajaka u šerpicu i miješajte sve dok se ne zgusne...dobićete gustu kremu. Dok je još toplo, staviti maslac izrezan na komadice...ne brinite, maslac će se otopiti. Kada se ohladi, dobro izraditi mixerom, dobićete finu baršunastu kremu. Pavlaku staviti u šerpicu i na laganoj vatri zagrijavati, ali ne dozvoliti da provri..dodati iskidanu čokoladu 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