

okoladna torta (20)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 5 kašika šecera
- 3 kašikemlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1 kašika kakaoa
- 3 kašike rendane čokolade

Za preliv:

- 100 g kumkvata
- 1 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera

Sastojci za posipanje

- 50 g seckanih oraha

Za fil:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 150 g čokolade
- 100 g maslaca

- 3 dl slatke pavlake
- 10 g želatina

Dekoracija (po želji):

- po potrebi čokoladna glazura
- lomljena čokolada
- šlag
- komadi kumkvata...

Priprema

Priprema biskvita: Umutiti cela jaja sa šećerom. Mutiti dok se šećer ne otopi. Sjediniti sve suve sastojke i lagano ih umešati u jaja. Modlu prečnika oko 22 cm premazati maslacem, posuti brašnom i sipati biskvit. Peci 20-25 minuta u zagrejanjnoj rerni na 150 stepeni. Izvaditi biskvit iz modle.

Priprema preliva: Opran kumkvat izblendirati, sipati u šerpicu, dodati šećere i kuvati oko 5 minuta.

Priprema fila: Jaja i šećer penasto umutiti. Kuvati na pari. Kada smesa počne da se zgušnjava, dodati čokoladu i kuvati dok se ona ne otopi. U vruću fil dodati maslac iseckan na kockice i mešati dok se on ne otopi. Želatin preliti sa 5 kašika vode. Ostaviti da odstoji 10-tak minuta. Potom ga otopiti na ringli, na nižoj temperaturi. Slatku pavlaku delimično umutiti (ne treba da bude čvrsta već kremasto retka), pa umešati otopljen želatin.

Filovanje: Modlu obložiti providnom folijom i vratiti biskvit. Mlak biskvit preliti sosom od kumkvata i posuti seckanim orasima. Sipati 1/3 čokoladnog fila. U ostatak čokoladnog fila, umešati 1/2 količine slatke pavlake. Polovinu ovog fila sipati na tortu. U ostatak fila, umešati preostalu slatku pavlaku. Sipati preko prethodnog fila i poravnati.

Tortu držati par sati u frižideru dok se ne stegne. Staviti je na tacnu i dekorisati po želji.

Savet

*Ja sam je prelila čokoladnom glazurom, posula lomljenom čokoladom, dodala malo šlaga i komade kumkvata.

*Na preseku se ne vide najbolje slojevi filova iz razloga što sam sekla nedovoljno ohlaenu tortu ;)