

oko torta sa sirom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Testo:

- 1/2 neprskanog limuna - sok i izrendana korica
- 40 g mlevenih badema
- 40 g skrobnog brašna
- 2 kašike tamnog kakaoa
- 70 g šećera u prahu
- 5 belanaca
- 1 prstohvatsoli
- 30 g maslaca
- 5 žumanaca
- 3 kašike likera maraskina
- 3 kašike vrucе vode

Fil od sira:

- 5 listica želatina
- 1 kašika limunovog soka
- 200 g sira mascarponea
- 200 g mladog očenog sira
- 1 prstohvatsoli
- 80 g šećera u prahu
- 250 ml slatke pavlake
- 200 g sitnog voca
- (ribizli, maline, borovnica)

okoladni fil:

- **60 g** **Menaž cokolade**
- **60 ml** slatke pavlake
- **2 kašik** mlevenog keksa
- **3 kašik** likera maraskina
- **1 listi**ć želatina

Ostalo:

- **400 g** sitnog voca
- **125 ml** vode
- **2 kašik** šećera
- **1/2** providnog prelića za torte

Priprema

Kora: U jednoj ciniji brašno i kakao prosejete pa pomešajte sa mlevenim bademima. Posoljena belanca umutite u cvrst sneg. Žumanca, šećer u prahu, sok i koricu od limuna izmešajte pa naizmenicno umešajte smesu od brašna i sneg od belanaca. Na kraju lagano umešajte otopljeni maslac. Rernu ugrejte na 180°C. Kalup za tortu velicine 26 cm obložite papirom za pečenje. Smesu sipajte i pecite 40 do 45 minuta.

Peceno testo prohladite 10 min, izvadite iz kalupa i nakon toga ostavite 2 sata testo da se hladi. Hladno testo prerežite na dva lista tako da donji list bude deblji. Pomešajte maraskino i vruću vodu pa premažite listove testa.

Fil od sira: U ciniji pomešati sir, so i šećer u prahu. U zagrejanom limunovom soku otopite oceeni želatin, ohladite pa onda umešajte 3 kašike smese sa sirom, nakon toga ostatak. Umucenu hladnu slatku pavlaku dodati u smesu i sjediniti.

Fil od cokolade: Slatku pavlaku zagrejte i dodajte usitnjenu **Menaž cokoladu**, liker, oceeni želatin i mleveni keks. Voce operite i posušite papirnatim ubrusom. Deblji list testa stavite na tanjir, a oko testa postavite traku od papira za pečenje visine 9 cm i cisti obruc od kalupa.

Pola kolicine fila sa sirom premažite preko prve kore, stavite drugu koru koju cete tanko premazati filom od sira (u ostatak fila umešati voce). Preko druge kore premazati cokoladni fil, a preko njega staviti fil sa vocem. Ostaviti tortu u frižider 5 sati.

Po torti pospite 400 g opranog voca koje cete preliti unapred pripremljenim providnim prelivom za torte po uputstvu iz kesice. Odložiti u frižider da se ohladi i ocvrsne.

Savet