

?okoladno vocna fantazija



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korica:

- 200 g mlevenog keksa
- 200 g Menaž čokolade
- 50 g putera

Fil sa čokoladom:

- 300 g Menaž čokolade
- 400 ml slatke pavlake

Fil sa sirom:

- 1/2 kg maskarpone sira
- 300 g rikota sira
- 100 g šećera u prahu
- 2 kesice vanil šećera
- 1 kesica želatina

Glazura:

- 100 g Menaž čokolade
- 100 ml slatke pavlake

Voce:

- 300 g sitnijih jagoda

Priprema

Fil sa cokoladom: U manjoj šerpici sipati slatku pavlaku i staviti je da se zagreje (ne sme da provri), na srednjoj temperaturi. U drugoj šerpici izlomiti Menaž cokoladu, pa je...

...preliti sa vrelom pavlakom.

Drvenom kašikom izmešati da se sastojci sjedine, pa fil ostaviti u frižider, da prenoci.

Narednog dana izvaditi fil iz frižidera i mikserom ga umutiti u penasti krem.

Korica: Uzeti kalup sa obrucem, vel. 26cm. Dno kalupa obložiti providnom folijom, staviti obruc kalupa, pa foliju izvuci preko obruca - tako ce se torta bez problema odvojiti od obruca kalupa, kada se vadi. Mleveni keks staviti u dublju posudu. Preliti ga sa, otopljenom, mešavinom Menaž cokolade i putera (ako treba dodati malo mleka, zavisi koliko ce keks da upije tecnosti), pa rukom sjediniti sastojke. Formirati koricu u kalupu i dobro je rukom utapkati. Staviti je u zamrzivac, na deset minuta.

Fil sa sirom: Maskarpone, rikotu, šecer u prahu i vanil šecer staviti u dublju posudu i kašikom (nikako mikserom) dobro sjediniti. Dodati želatin, pripremljen prema uputstvu sa kesice. Još jedanput dobro promešati, da se želatin sjedini sa ostalim sastojcima.

Izvaditi koru iz zamrzivaca i stavljati, naizmenicno, crni i beli fil, po dve pune kašike. Izmešati jagode i malo ih pritisnuti da upadnu u krem.

Kašikom poravnati površinu torte, pa je staviti u frižider, dok se sprema glazura.

Glazura: Slatku pavlaku staviti da se ugrije, pa preliti izlomljenu Menaž cokoladu. Energicno kašikom mešati da se sastojci sjedine i da se cokolada u potpunosti otopi. Izvaditi tortu iz frižidera i preliti je glazurom.

Vratiti ponovo u frižider, najmanje 5-6 sati (poželjno bi bilo ostaviti je celog dana ili preko noci). Posle proteka datog vremena izvaditi tortu, skinuti obruc, skloniti foliju i staviti je na plato.

I šta sledi - uživanje u, jednom zaista fantastičnom, cokoladno - vocnom ukusu torte.

Savet