

Džem torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 3 jajeta
- 100 g cokolade
- 50 g margarina
- 3 kašike brašna
- 3 kašike mlevenog keksa
- 1 kašičica praška za pecivo
- 3 kašike šećera

Za fil:

- 3 dl slatke pavlake
- 2 dl jogurta od jagode
- 1 kesica želatina
- 3 kašike džema od jagoda
- 50 g cokolade
- 2 dl kisele pavlake

Za preliv (ganaš):

- 2 dl slatke pavlake
- 200 g cokolade

Priprema

Potrebno je ispeci 3 kore. U manjoj šerpici otopite na pari čokoladu i margarin. Kada se otopi ostavite sa strane. Zagrejte rernu na 200 stepeni. Pleh obložite pek papirom. Umutite jedno jaje sa kašikom šećera, lagano sipajte 1/3 otopljenog margarina i sa čokoladom i lagano umešajte kašiku brašna i kašiku mlevenog keksa. Dodajte prstohvat praška za pecivo. Razlijte smesu u manji okrugli kalup promera 18-20 cm. Nakon 5 minuta kora je pecena. Na isti nacin ispecite još 2 kore.

Kesicu želatina otopite sa 2 kašike vode. Umutite slatku pavlaku, samo vodite racuna da je ne preumutite. U manjoj šerpici zagrejte vocni jogurt i džem od jagoda. Umešajte polovinu otopljenog želatina, nemojte kuvati. ostavite da se prohladi par minuta. Slatku pavlaku koju ste umutili podelite na dva dela. u jedan dodajte džem, a u drugi otopljenu želatinu koju ste prethodno kratko zagrejali u microtalasnoj ili pari i 2 dl kisele pavlake. Narendajte i 50 g Menaž čokolade. Filujte tortu: Kora, fil sa kiselom pavlakom, kora, fil sa džemom, kora.

Sipajte u manju šerpicu preostalih 2 dl slatke pavlake i zagrejte. Dodajte 200 g čokolade i mešajte dok se čokolada ne otopi. Kada se ganaš prohladio prelijte preko torte polovinu, a polovinu ganaša ostavite u frižideru da se par sati ohladi pa zatim napunite dresir vrecu i izdekorišite vašu torticu.

Savet

Umesto džema možete koristiti i slatko od jagoda.