

?okoladna dama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- 1 prstohvat soli
- 120 gMnaž cokolade
- 5-6 kašikameda
- 5-6 kašikašecera
- 120 gputera
- 150 gbrašna
- 1prašak za pecivo
- 8-10 kašikamleka - za natapanje kora
- 6-7 kašikaomiljene marmelade - za premaz kora

Ganaž krem:

- 250 mlslatke pavlake
- 200 gMenaž cokolade
- 1 kesicaželatina
- 4-5 kašikavode

Vanila krem:

- 1 kesica pudinga od vanile
- 400 mlmleka
- 150 mlslatke pavlake
- 150 gputera sa ukusom vanile

- **5-6 kapi** arome vanile
- **5-6 kašika** šećera

Šokoladni krem:

- **200 ml** slatke pavlake
- **3-4 kašike** ganaž krema
- **5-6 kapi** arome ruma
- **ili 3 kašike** alkoholnog ruma

Dekoracija:

- **200 g** šlag krema
- **po potrebi** mleko

Priprema

Prvo umutite belanca i dodate so. U drugoj posudi penasto umutite žumanca sa šećerom i medom pa im dodate otopljenu čokoladu sa puterom i ostavite da se prohladi. Postepeno sjedinite mikserom sa belancima pa spatulom ili varjačom dodate brašno i prašak za pecivo. Od ove smese ispeci 2 kore.

Ganaž krem: Zagrevati slatku pavlaku pa joj dodati izlomljenu čokoladu i mešati dok se ne otopi. Paziti da ne provri. Dodati u vrelo nabubreo želatin koji ste prethodno rastopili u 4-5 kašika hladne vode. Kad se skroz ohladi, umutiti mikserom samo minut-dva, ne duže od toga.

Vanila krem: Staviti 300 ml mleka da se greje, a u ostatku razmutiti šećer i puding pa uliti u mleko kad počne da vri i ukuvati puding. Kad se ohladi dodati prethodno umućene margarin i slatku pavlaku kašiku po kašiku, pa sipati i aromu.

Šoko fil II: Umutiti slatku pavlaku i uzeti od ganaža 3-4 kašike pa ih umešati dobro sa slatkom pavlakom pa dodati rum.

Umutite krem šlag sa mlekom za dekoraciju.

Filovanje: Kora - prelijete sa par kašika mleka - tanko premažete marmeladom - ganaž krem - kora - mleko - marmelada - vanila krem - čoko krem - krem šlag.

Savet

Ove godine sam odlučila da za svoj rođendan pustim malo mašti na volju tako da sam pravila tortu bez nekog

specijalnog recepta i tako dobih ovu divnu čokoladnu tortu. Možete koristiti bilo koju marmeladu. Ja sam ovaj put stavila od šljive, a mislim da bi sa višnjom bio pun pogodak. Secite tanje parčice jer je torta dosta jaka.