

## **Olala torta**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastoјci**

#### **Za kore:**

- **9**jaja
- **9** kašikašecera
- **7** kašikabrašna
- **6** kašikamlevenih lešnika
- 1prašak za pecivo
- **2** kašikekakaoa
- **5** dlsoke od narandže
- **15** kašikavode

#### **Fil:**

- **800** gkisele pavlake
- **300** gšecera u prahu
- **300** gmlevene plazme
- **500** mlslatke pavlake
- 2želatina
- **10** kašikavode
- **10** olala tortica (ukus narandže)

#### **Dekoracija:**

- **500** mlslatke pavlake

## **Priprema**

Kora: Rernu zagrejati na 180 stepeni. Pomešati u ciniji sve suve sastojke sem šecera. Podeliti na 3 dela. Umutiti 3 belanceta, dodati šefer, umutiti zatim smanjiti brzinu na mikseru pa dodati jedno po jedno žumance i 5 kašika vode. Dodati suve sastojke i lagano promešati kašikom da masa ne padne. Dublju tepsiiju 20x35 (uvecara) obložiti pek papirom. Peci na 180 stepeni oko 15 minuta dok ne porumeni. Pecenu koru prevrnuti na žicu, odvojiti pek papir i odma (tako vrue) preliti sa sokom od narandže (potrebno malko više od 1,5 dl). Postupak ponoviti još 2 puta.

Fil: U dubljem sudu umutiti slatku pavlaku. Želatin pomešati sa vodom, kad nabubri, nad parom otopiti i sipati u slatku pavlaku i umutiti još malo. Kiselu pavlaku promešati sa šecerom (kašikom), dodati mlevenu plazmu. Slatku pavlaku i masu sa plazmom sjediniti i dobro promešati. Olala tortice iseckati na kockice. (može i krupnije) Dodati u fil i kratko umutiti sa mikserom da se one raspadnu, a ostanu komadi cokolade. Filovati: kora - fil - kora - fil - kora. Odgore umucena slatka pavlaka.

## **Savet**