

## ***?oko breskvica torta***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 200 g crne cokolade
- 100 g cokolade sa lešnik kremom
- 100 g bele cokolade
- 1 kesica šlag krema
- 50 g prah šecera
- 50 g margarina
- 2 breskve
- 100 ml vode

### **Priprema**

Stavimo 180 g crne cokolade da se otopi na pari.

Razdvojimo žumanca i belanaca. Belanca umutimo u cvrst šam sa malo prah šecera. Kada se cokolada otopi umešamo žumanca jedno po jedno.

Polako malo po malo dodajemo krem od cokolade u belanca mešajući varjacom.

Obložimo visoku malu kružnu posudu pek papirom pa izlijemo masu. Pecemo na 200 stepeni oko 40 minuta.

Za to vreme isecemo breskve i sipamo u posudu sa 100 ml vode i ostatkom prah šecera.

Kuvamo nakon što provri još 10 minuta.

Umutimo šlag. Otopimo belu čokoladu na pari pa dodamo u šlag i umutimo. Stavimo u frižider da se stegne. Kada se stegne dodamo 25 g margarina i umutimo mikserom.

Izvadimo koru iz rerne i stavimo da se prohladi.

Ocedimo breskve od tečnosti i stavimo preko kore.

Otopimo čokoladu sa lešnik kremom na pari sa ostatkom margarina pa prelijemo preko breskvi.

Stavimo u frižider na 40 minuta da se stegne.

Kada izvadimo ukrasimo po želji sa kremom od šlaga i bele čokolade. 20 g crne čokolade što nam je ostalo izrendamo odozgor.

Ja sam posula sa malo mlevene plazme i čokoladnih mrvica.

## **Savet**

Prijatno :-)