oko Angry Birds torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **5 kašika**griza
- **5 kašika**kakaoa
- **5 kašika**brašna
- **1,5 kesica**praška za pecivo
- **50 ml**mleka
- **250 ml**ulja
- **prstohvat**soli

Za fil:

- **1 l**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina
- **1 kašika**vanilin arome
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3 kašike**bagremovog meda

oko preliv I:

- **120 gMenaž cokolade**
- **70 g**margarina
- **1 kašika**vode

- **2 kašike**ulja

oko preliv II:

- **220 gMenaž cokolade**
- **100 g**margarina
- **3 kašike**ulja
- **1 kašika**vode

Priprema

Ulupati 5 belanca sa prstohvat soli u cvrst sneg, pa staviti sa strane. Ulupati 5 celih jaja i 5 žumanca sa šecerom i vanillin šecerom u kremastu masu. Dodati brašno, prašak za pecivo, kakao i griz. Lagano mešati i polako dodati mleko, ulje i na kraju med. Dodati sneg od belanaca i polako pomešati. Od ove smese ispeci dve kore u vecoj cetvrtastoj tepsiji. Prvu koru peci u tepsiji obloženom papirom za pecenje, a drugu u tepsiji koju smo namastili i posuli prezlom. Ako imate dve iste tepsije, onda je to najbolje rešenje. Kore peci na 170 stepeni oko 12-13 minuta. Gornji sloj ce biti mekan, ali tako treba da bude, jer ako se više pece, osušice se jako. Kore prekriti kuhinjskim krpama i ostaviti da se ohlade.

Prvi coko preliv: Sve sastojke pomešati i na pari istopiti uz stalno mešanje. Ostaviti da se ohladi do sobne temperature. Želatin preliti vodom, sacekati da nabubri pa otopiti. Slatku pavlaku uliti u ciniju za miksanje, izmiksati u šlag, pa dodati želatin, mleko, med i esenciju vanile. Može se dodati i kremfix, ali nije obavezan. Sa pola fila premazati koru koja se pekla bez papira.

Glazuru namazati na fil, nožem mazati da bude ujednacen. Staviti u frižider da se stegne.

Dok se hladi, pripremiti drugi coko preliv na isti nacin kao i prvi. Ostaviti da se malo hladi. Kada se coko preliv stegnuo na filu, izvaditi iz frižidera, i lagano premazati drugom polovinom fila da bude ujednaceno.

Fil oprezno i brzo preklopiti korom koja se pekla sa pek papirom, odlepiti papir i premazati cokoladnim prelivom. Kolac seci sa nožem umolenim u toplu vodu.

Savet