

Halloween pumpkin choco cake



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** grendanih dunja
- **200** grendane bundeve (muskat npr.)
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1/2 kašičice** instant kafe
- **150 g** šecera
- **50 g** maslaca/margarina
- **2 dl** slatke pavlake
- **150-200 g** mlevenog keksa

Glazura:

- **100 g** Menaž čokolade
- **1 dl** mleka

Priprema

Sjediniti dunje, bundevu i vanilin šecer u šerpi precnika oko 20 cm. Dinstati na nižoj temperaturi 15-tak minuta uz povremeno dodavanje vode (oko 1dl maksimalno). Na kraju umešati instant kafu.

Šecer karamelizovati (voditi racuna da ne zagori). Skloniti sa ringle. Dodati maslac i mešati dok se on ne otopi.

Sjediniti obe smese. Izmiksati štapnim mikserom. Ako je smesa retka, kuvati na nižoj temperaturi dok varjaca ne pocne da ostavlja trag na dnu šerpe. Ohladiti je dobro. Slaku pavlaku umutiti na uobicajen nacin. Sjediniti je

sa prethodno napravljenom smesom. Umešati keks.

Posudu obložiti rastegljivom folijom i sipati mesu. Držati u zamrzivacu do služenja. Okrenuti na poslužavnik, preliti rastopljenom cokoladom i služiti. (Kada istopite cokoladu, mešajte je da se ohladi. Ukoliko tortu prelijete tolpom glazurom, ona se može istopiti/iscureti.)

Ukoliko vam se cini da ima previše aroma, razlicitih ukusa, a posebno ukoliko se pitate šta ce tu instant kafa, savetujem da je napravite baš tako kako sam napisala. ?okoladu nemojte nikako da izostavite jer ona torti daje kompletan ukus. Ukoliko se odlucite da je napravite bez keksa, možete dodati orašaste plodove, želatin ili nešto treće.

Savet

Savetujem da odmah napravite duplu meru ;)