

Parce sreće



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikasmeeeg šecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1 kašikamlevenog rogaca
- 100 gbutera
- 100 goraha
- 5 gpraška za pecivo

Karamel preliv:

- 10 kašikašecera
- 10 kašikamleka
- 10 gvanilin šecera
- 10 gbutera

I još:

- 1 dlkonjaka

Za fil:

- 400 gMenaž cokolade

- **100 g** butera
- **5 dl** slatke pavlake

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom. Dodati sve praškaste sastojke i otopljeni buter. Polako sjediniti sa umućenim belancima. Peci u kalupu na otvaranje oko 40 minuta, na 180 C.

Na tihoj vatri karamelizovati šećer. Kada dobije lepu svetlo smeju boju, dodati mleko, vanil šećer i buter.

Ohlaenu koru preseći popreko. Polovinu vratiti u kalup. Dobro je poprskati karamelom i konjakom.

okoladu i buter otopiti. Preliti zagrejanom pavlakom. Promešati. Polovinu dobijene glatke kreme prelići preko kore. Preklopiti drugim delom kore. Ponoviti postupak sa karamelom i konjakom. Zaliti ostatkom krema.

Savet

U trenutku filovanja krem je u žitkom stanju. Zato je važno da se sve radi u okviru kalupa. Kore e upiti lepo krem. Torta mora da prenoći u frižideru. Krem e se stegnuti. Cela struktura bie savršeno sjedinjena i sona.