

Torta sa šumskim voćem (2)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **85** min

Sastojci

Za koru:

- **100 g** maslaca
- **100 g** crne cokolade
- **60 g** brašna
- **40 g** kakaoa
- **1 kašica** prasha za pecivo
- **4** jajeta
- **1 kesica** venilin šecera
- **150 g** šecera

Za voćni fil:

- **450 g** voća po želji
- **80 g** šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1/2 limuna** (sok)
- **3 dl** soka od šumskog voća
- **10 g** želatina

Za gornji deo:

- **500 g** pavlake
- **500 g** bele cokolade
- **80 g** maslaca
- **po željicoko** mrvice

Priprema

Maslac otopiti na pari. Dodati 100 g cokolade i mešati dok se ne otopi. U drugoj posudi promešati 60 g brašna sa 40 g kakaoa, dodati prašak za pecivo. Sve lepo promešati. U zasebnoj posudi mikserom mutiti 4 jajeta, sa 150 g šecera i vanilom do penastog. U tu smesu dodati polako cokoladu sa maslacem i umešati rucno. Polako dodavati smesu od brašna i kakaoa. Mešati dok se ne dobije jednolicna smesa. Izliti u okrugao kalup i peci 30 minuta na 180 stepeni.

Vocni fil: Pripremite želatin po uputstvu sa kesice. U lonac staviti 2 dl soka od šumskog voća, 80 g šecera, dodati voće, sok od 1/2 limuna i želatin. U 1 dl soka od šumskog voća razmutite puding i ulijte u lonac sa pripremljenom smesom. Kuvati na laganoj vatri dok se smesa ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Izliti u kalup preko kore. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi, pa onda staviti u frižider dok se želatin ne stegne.

Gornji deo: Pavlaku stavite u lonac i kuvati dok ne uvri. Dodati 80 g maslaca i 500 g bele cokolade. Mešati dok se ne sjedinji smesa. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Staviti u frižider.

Ukrasiti po želji cokoladnim mrvicama.

Savet

Svaki deo mora posebno da se hlađa da se nebi mešali i da bi se lepo videla razlika imenih filova. Od voća ja uglavnom stavim maline, kupine i borovnice. Uživajte uz ovu divnu tortu. Mom mužu je omiljena :)