

Novogodišnja torta (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 350 g mlevene plazme
- 6 kašika pšenicnih klica
- 4 kašike kakaoa
- 7 kašika šecera u prahu
- 200 g maslaca
- sok od pomorandže

Fil sa kikirikijem:

- 300 g pečenog, neslanog, kikirikija
- 200 g šecera u prahu
- 150 g čokolade
- 100 ml mleka
- 150 g maslaca

Fil sa crnom čokoladom:

- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga sa ukusom čokolade
- 80 g crne čokolade
- 150 g šlag krema (Polimark - beli)
- 250 g maslaca
- 200 g šecera

Fil sa belom cokoladom:

- **150 g** bele cokolade
- **4 kašike** ulja
- **4 kašike** mleka
- **4 kašike** umućenog, šlag krema

Glazura:

- **2 kašike** šećera u prahu
- **3 kašike** kakaoa
- **250 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** meda
- **120 g** crne cokolade

Priprema

Kora: U vanglicu staviti mleveni keks, dodati sve navedene sastojke i, sokom od pomorandže, zamesiti koru. Uzeti kalup za tortu sa obrucem, vel.30 cm. Unutar kalupa, u krug, staviti pek papir, da bi se podigla visisna kalupa, zbog visine torte. U kalupu formirati koru, od pripremljenog mlevenog keksa.

Fil sa kikirikijem: U odgovarajuću šerpicu staviti šećer, cokoladu i mleko, pa staviti da se otopi. Ohladiti, pa dodati, penasto, umućeni maslac i mleveni kikiriki. Dobro sjediniti i staviti preko kore. Ostaviti u frižider, dok se sprema drugi fil.

Fil sa belom cokoladom: Izlomiti belu cokoladu i staviti je u šerpicu. Dodati ulje i mleko, pa je staviti da se otopi. Od ukupne količine umućenog šlag krema (Polimark - beli) odvojiti četiri kašike i dodati u otopljenu cokoladu. Dobro promešati, vrlo malo prohladiti i sipati preko (stegnuto) kikiriki fila. Ostaviti da se stegne.

Fil sa crnom cokoladom: Od 1 l mleka odvojiti 300 ml, a ostalo mleko, zajedno sa šećerom i izlomljenom cokoladom staviti da provri. Sa odvojenim mlekom rastvoriti puding. Kada mleko sa cokoladom provri, sipati razmućeni puding i žicom za mućenje skuvati krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U hladan krem dodati penasto umućeni maslac, kao i umućeni šlag krem (beli).

Preko stegnute bele cokolade staviti cokoladni fil i pravilno ga rasporediti.

Glazura: U jednu šerpicu staviti izlomljenu cokoladu, kakao, šećer u prahu i med. U drugu šerpicu staviti slatku pavlaku, pa je staviti da se ugreje, do tačke ključanja. Vrelom pavlakom preliti pripremljene sastojke žicom za mućenje sjediniti. Pripremljeni preliv preliti preko coko fila i ostaviti tortu u frižider preko noći.

Narednog dana izvaditi kalup sa tortom iz frižidera, staviti tortu na plato, skloniti obruc i skinuti pek papir.

Sa strane tortu ukasiti jednom kesicom cokoladnog šlag krema, a ...

...površinu istopljenom belom cokoladom.

Poslužite se!

Savet