

Dvobojka



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cokoladnu koru

- **3** šoljebrašna
- **2** šolješecera
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1,5 kašicica** ekstrakta vanile
- **3/4** šoljekakao prah
- **200g**putera, omekšalog
- **1** šoljamleka
- **3**jajeta

Za Maderu:

- **300 g**putera
- **400 g**kastor šecera
- **2 kašicice**vanile
- **6**jaja
- **450 g**brašna
- **3 kašicice**praška za pecivo
- **6 kašika**vruće vode
- **2**pomorandže - korica i sok

Za Karamel sos:

- **200 g** putera

- 3/4smedjeg šecera
- 1/2 šoljeslatke pavlake
- 1 kašicicavanila ekstrakta
- 1 prstohvatmorske soli

Za Ganaš

- 500 ml pavlake
- 500 g tamne čokolade za kuvanje

Priprema

Pripremimo sastojke.

Zagrejte rernu na 160°C ventilatora bake. Podmazati pleh 30cm - precnika namastiti i staviti na dno pek papir papirom za pecenje. Stavite sve sastojke u ciniju, elektricnim mikserom il irucno mešati dok se sastojci sjedine. Sipati u pripremljen pleh i izravnati vrh. Pecite 1 sat. Ostavite da se ohladi u plehu.

Recept sam objavila [ovde](#).

Karamel sos: Istopite puter u na umerenoj temperaturi. Dodajte sme?i šec?er i umutiti energicno da se kombinuju. Dodaj pavlaku. Dovesi do kljucanja, zatim smanjiti na nisko. Kuvati 5 minuta, mešajuc?i cesto. Dodajte vanilu i prstohvat morske soli. Mešati dok se kombinuje. Mešavina se zgusnuti, kako se hladi.

Za Ganaš: Sipajte pavlaku u šerpu i zagrejte dok ne bude gotovo , ali ne sasvim da prokljuca. Znac?eš da je dovoljno kada mehuric?i pocinju da se formiraju oko ivice šerpe. Skinuti sa vatre i dodati čokoladu. Ostaviti 2 minuta, zatim mešati dok zatim mešati dok se čokolada potpuno istopila u pavlaci. Umutiti dok postane glatka i sjajna.

Preostaje samo da sve sastojke nare?amo i nafilujemo.

Savet

Pravili smo tortu za jednu devoj?icu, koja mnogo voli torte, ali za?udo, a i zašto da ne preferira maderu nad ?okoladom. Kako smo znali da druga deca koja su pozvana vole više ?okoladu, napravljena je ova dvobojka. I svi su bili zadovoljni! Kad su u pitanju de?ija slavlja, nema tu mnogo fotografisanja, ali eto uspela sam uhvatiti jedan momenat :). Dekoraciju na vrhu je pravila moja devoj?ica.