

Torta sa karamel i coko prelivom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5 belanceta
- 2 kašike fruktoze
- 5 kašike brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

Karamel preliv:

- 4 kašike fruktoze
- 5 kašike mleka

oko preliv:

- 100 g čokolade
- 5 kašike mleka

Za fil:

- 500 ml mleka
- 200 ml vode
- 5 žumanca
- 4 kašike fruktoze
- 5 kašika gustina

I još:

- **200 g** šlag kreme
- **malo** mleka za natapanje kore

Priprema

Kora. Uključiti rernu na 200 C. Umutiti belanca u cvrsti šam, zatim dodati fruktozu, pa mutiti još malo. Dodati brašno i pecivo. Prvo umešati kašikom, a zatim na kratko sjediniti mikserom.

Izliti u pleh obložen pek papirom i staviti u rernu. Kada se malo zapece smanjiti na 150 C i ispeci koru. Pecenu koru odmah odvojiti od papira i ostaviti da se prohladi. Preseci je na pola da se dobiju 2 kore i jednu staviti na tacnu. Izbockati ih malo, pa sa malo mleka preliti.

Fil: Pomešati mleko i vodu pa od te mešavine odvojiti jednu šolju. Umutiti žumanca sa 2 kašike fruktoze, ostatak fruktoze dodati mleku i staviti da se zagreva. Umucenim žumancima dodati jednu šolju odvojenog mleka i gustin i umutiti. Kada se ostatak mleka zagreje, uliti umucenu smesu i uz neprekidno mešanje kuvati do gustine pudinga. Ostaviti da se ohladi dok se pripreme prelive.

Karamel preliv. U malu šerpicu staviti fruktozu i stalno mešati dok se ne otopi. Kada se otipi, pocne da vri i dobije karamel boju, dodati mleko, promešati i vruc preliv odmah premazati po korama.

oko preliv. Izlomiti 100 g cokolade u manju šerpicu i otopiti na umerenoj temperaturi. Kada se otopi dodati mleko i promešati da se sjedini. Vrucu otopljenju cokoladu premazati, razliti po karamel prelivu.

Najbolje kašikom prelivati po karamel prelivu kako ne biste mnogo razmazivali i pomešali prelive.

Umuti šlag kremu sa 350 ml vode.

Umutiti ohlaen fil, dodati mu 5 kašika umucenog šlaga, pa sjediniti mikserom.

Polovinu fila premazati preko kore sa prelivima koja je na tacni. Staviti drugu koru sa prelivima, premazati drugu polovinu fila i celu tortu premazati. Ukrasiti ostatkom šlag kreme.

Savet

Torticu sam pravila povodom 8.marta, da malo zasladimo naš dan :) i ovom prilikom želim da estitam ovaj praznik svim ženama, devojkama, majkama i da svaki dan bude sladak kao ovaj dan i ovaj zalogaj :)