

Majska torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1,5 šolje (od 2,5 dl)** brašna
- **1 šolja** vode
- **1 šolja** šećera
- **prstohvat** soli
- **3 kašike** čokolade
- **1 kesica** vanilin šećer sa ukusom ruma
- **3/4 kašice** sode bikarbone
- **1/4 kašice** praška za pecivo
- **1 kašica** kafe
- **1 kašica** sirceta
- **5 kašika** maslinovog ulja

Za kremu:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **2-3 kašike** ulja

Za ukrašavanje:

- malo zlatnih i srebrnih perli
- malo crvenog kokosovog brašna
- 4 jestive ružice

Priprema

Pripremiti sastojke. Pomešati brašno, kafu, so, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i šecere nasuvo. Potom dodati maslinovo ulje, vodu i sirce, pa izmešati špatulom da se ujednaci, a onda dodati i otopljenu cokoladu. Ujedinaciti smesu, pa sipati u nauljen pleh za tortu i peći na 180 stepeni 25-30 minuta, proveriti cackalicom...

Za kremu staviti slatku pavlaku da se zagreje, ali paziti da ne prokljuca. Preliti preko cokolade i mešati da se otopi. Ostaviti da se ohladi, prvo na sobnoj temperaturi, potom staviti malo u frižider.

Ohlaenu koru preseći na pola. Izvaditi ganaš krem iz frižidera i umutiti. Polovinom nafilovati prvu koru, poklopiti drugom, pa naneti ostatak fila odozgo i sa strane premazati tortu. Za glazuru otopiti cokoladu, prohladiti i preliti. Malo kašikom izvuci šare.

Ivice torte i strane posuti crvenim kokosovim brašnom, ukrasiti perlicama i jestivim ružicama. Ostaviti je da se stegne, najbolje da prenoci u frižideru.

Savet

Prijatno!