

Rusticna cokladna torta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 50 g maslaca
- 150 g brašna
- 50 g mlevenog lešnika
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 2-3 kašike mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Ganaš krem:

- 250 ml slatke pavlake
- 250 g čokolade

I još:

- 500 g jagoda
- nekoliko keks-lešnik kuglica za ukrašavanje

Glazura:

- 200 g čokolade

- 2-3 kašikeulja

Priprema

Prvo spremimo ganaš krem. Dobro zagrijemo slatku pavlaku, ali da ne prokljuca, pa ubacimo cokoladu i mešamo da se otopi. Ostavimo je da se prvo ohladi na sobnoj temperaturi, a potom je stavimo u frižider. Za koru: Umutimo belanca u šne, a žumanca posebno izradimo sa šećerima i maslacem. Dodamo brašno pomešano sa praškom za pecivo, kakaom i lešnikom, kao i mleko. Mutimo mikserom, a onda špatulom umešamo šne od belanaca i ujednacimo smesu. Sipamo je u okrugli pleh obložen pek papirom i pecemo na 180 stepeni. Izvadimo ganaš krem iz frižidera i umutimo mikserom. Pecenu koru ohladimo i presecemo da dobijemo tri korice. Prvu koru stavimo na tanjir, pa obruc oko nje, a onda nanesimo jedan deo ganaša. Preko njega poreamo polovine jagoda, pa preklopimo drugom korom. Nju, takoe, premažemo kremom, opet složimo jagode pa poklopimo trecom korom. Za glazuru: Otopimo cokoladu sa malo ulja i prelijemo preko torte. Ostavimo da se stegne u frižideru, sklonimo obruc

Za glazuru otopimo cokoladu sa malo ulja i prelijemo preko torte. Ostavimo da se stegne u frižideru, sklonimo obruc, pa ukrasimo po želji....Ja sam, ovog puta sa nekoliko celih jagoda, neke sam umocila u cokoladu, neke ne, i sa par keks lešnik loptica..

Savet