

okoladno cecino srce



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 12 manjih jaja
- 250 g šecera
- 200 g brašna
- 100 g mlevenih oraha
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašika ulja
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 750 ml kisele pavlake
- 200 g prah šecera
- 2 kašike tečne vanile
- 100 g čokolade
- 3 kašike kakao praha
- 300 g mlevene plazme
- 200 g praha za šlag krem
- sa ukusom slatke pavlake

Za glazuru:

- 300 g čokolade
- 10 kašika mleka
- 3 kašike ulja

I još:

- **150 ml** mleka
- **50 g** čokolade
- **4 kašike** džema od kajsija

Za dekoraciju od šecera:

- **50 g** šecera
- **25 ml** vode
- **par kapi** crvebe boje za kolace

Priprema

Prvo pripremite papir za pečenje, na kojem će se izliti smesa za kore. Dno od kalupa u obliku srca stavite na papir za pečenje i olovkom obeležite kontura srca. Trebaju vam ovakva 3 papira. Crtajte sa zadnje strane papira. Koru pecete u plitkom plehu od rerne. U dublju posudu izlomite jaja i dodajte šećer i vanilin šećer. Upotrebom manjih jaja dobijate na većoj količini belanaca nego da koristite 6 većih jaja. Mikserom umutite jaja u penastu masu koja ne curi. Dodajte brašno prosejano sa praškom za pecivo, mlevene orahe i ulje. Lagano promešajte i masu podelite na tri dela. Na pripremljen papir sa iscrtanim srcem sipajte trećinu testa i stavite u zagrejanu rernu na 200 C stepeni oko 10 minuta da se peče. Možda i kraće vremena treba, što će se videti po vašoj rerni, jer kora je tanka i vrlo brzo bude gotova. Na ovaj način ispecite 3 kore. Pecene kore odvojite od papira za pečenje i sada uz pomoć obruca od kalupa u obliku srca koru isecite da bude pravilnog oblika, jer u toku pečenja se malo razlije.

Za fil u odgovarajuću posudu stavite kiselo pavlaku i prah šećer i tečnu vanilu i promešajte uz pomoć žice za miješenje. Posebno umutite šlag krem i sve spojite. Fil podelite na 2 dela i u jedan stavite omekšalu čokoladu, a drugi neka ostane beo. U deo sa čokoladom dodajte plazma keks i kakao prah da pojačate boju i ukus krema. Pomešajte mleko i čokoladu i otopite da dobijete čokoladno mleko. Ovim će se kvasiti kore. Na tacnu stavite prvu koru, pokvasite je čokoladnim mlekom i nanosite polovinu čokoladnog krema. Preko stavite beli krem. Ovo ponovite još jednom. Treću koru samo pokvasite čokoladnim mlekom. Tortu namažite okolo čokoladnim filom. Treću koru namažite razredjenim džemom od kajsija u tankom sloju. Džem razredite sa kašikom vode. Glazuru napravite tako što u šerpicu stavite izlomljenu čokoladu i mleko i zagrevajte na tihoj vatri da se čokolada otopi i poveže sa mlekom. Ako je čokolada previše gusta dodajte još mleka da dobijete tečnu čokoladu koja se lepo razliva. Na kraju umešajte ulje ili puter. Glazuru prelijte preko torte i pustite da se sliva preko ivica. Kada se glazura malo stegla nožem pravite poteze po stranici torte od dole prema gore da bi se krem podigao prema ivici torte i napravio nepravilnu ivicu.

Tortu dodatno ukasite šecernim ukrasima u crvenoj boji. Šećer sa malo vode zagrejte i dodajte crvenu boju. Šećer ne treba da se skroz otopi. Na papir za pečenje toplu masu stavljajte u obliku kapljica pomoću male kašičice i ostavite da se ohladi. Crvene tufnice poslažite po torti okolo. Ostatak šecera dodatno zagrejte da se otopi i time prelijte tortu preko čokolade. Ovaj deo sa šećerom možete da preskocite i da ukasite tortu po vašem ukusu.

Tortu ostavite u frižideru do sutradan, da se ohladi i ukusi povežu.

Secite tortu na parcice i poslužite. Prijatno!

Savet