Ruska cokoladna torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kuglice:

- **250 g**krem sira
- **4 kašike**šecera u prahu
- **2**žumanceta
- **3 kašike**gustina
- **100 g**kokosovog brašna

Biskvit:

- **6**belanaca
- **4**žumanca
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**gustina
- **2 kašike**kakaa
- **4 kašike**šecera u prahu
- **1**vanilin šecer
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **100 g**cokolade

okoladni preliv:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**kisele pavlake

Za ukrašavanje:

- **nekoliko**ušecerenih latica ruže
- **malo**srebrnih perlica

Priprema

Prvo napraviti kuglice. U posudu staviti krem sir, šecer u prahu, gustin i žumanca. Sve izmiksati štapnim mikserom, a onda umešati kokosovo brašno. Odložiti u frižider na petnaestak minuta.

Onda ruke posuti šecerom u prahu, otkidati komadice smese i praviti kuglice. Potrebno je dvanaest komada. Staviti ih na pek papir i vratiti u frižider dok spremamo smesu za biskvit.

Za biskvit umutiti 4 žumanca sa tri kašike šecera u prahu i vanilinom. Otopiti cokoladu na pari, pa kad se malo prohladi, dodati je žumancima.

Mikserom ujednaciti cokoladnu smesu, pa špatulom umešati sneg od 6 belanaca i jedne kašike šecera u prahu.

Kad se testo ujednaci, prosejati u njega mešavinu brašna, praška za pecivo, kakaa i gustina. Pažljivo izmešati špatulom.

Kalup za torte velicine 24 cm, dobro pomastiti i posuti brašnom. Poreati u njega kuglice, pa zaliti cokoladnom smesom. Peci na 180 stepeni oko 35 minuta, najbolje proveriti cackalicom.

Ohladiti tortu,pa skinuti obruc. Napraviti cokoladnu glazuru tako što otopimo cokoladu na pari, pa joj dodamo tri kašike kisele pavlake.

Preliti glazuru preko torte, lepo omazati i strane, pa ukrasiti tortu ušecerenim laticama ruže i srebrnim perlicama.

Ohaenu tortu seci na kriške i služiti.

Savet

Ušeerene latice je lako napraviti. Dobro ih oprati i osušiti, a onda ovlaš umutiti belance, umakati ih u njega i posuti šeerom u prahu. Prosušiti na vazduhu...