

Ruska cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kuglice:

- **250 g** krem sira
- **4 kašike** šećera 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** šećera u prahu
- **1** vanilin šećer
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **100 g** čokolade

Čokoladni preliv:

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

Za ukrašavanje:

- **nekolikoušecerenih** latica ruže
- **malosrebrnih** perlica

Priprema

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

Onda ruke posuti šećerom 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 šećera u prahu i vanilinom. Otopiti čokoladu na pari, pa kad se malo prohladi, dodati je žumancima.

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

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

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

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

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

Ohađenu tortu seci na kriške i služiti.

Savet

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