

?okoladni užitak (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za koru:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **300 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** prezle
- **4 kašike** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- **1,2 l** mleka
- **12 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **3 kesice** puding sa ukusom vanile
- **12 žumanaca**
- **300 g** maslaca
- **200 g** šecera u prahu
- **150 g** čokolade
- **150 g** mlevene plazme

Za glazuru:

- **150 g** čokolade
- **30 g** margarina
- **3 kašike** ulja

Za ukrašavanje:

- **po želji**šlag
- **nekoliko komada**jafa keksa
- **nekoliko**rolera

I još:

- **200 g**jafa keksa
- **malo** soka od pomorandže

Priprema

Belanca i šećer umutiti u cvrst šam. Posebno sjediniti mlevene orahe, prezle, brašno i prašak za pecivo. Polako dodavati u umucen šam, uz lagano mešanje. Masu ujednaciti, pa sipati u pleh od šporeta obložen pek-papirom.

Koru peći u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se sasvim ohladi.

Litar mleka sipati u dublji sud, pa mu dodati šećer i vanilin šećer i staviti da provri. U preostalih 200 ml mleka dodati pudinge i žumanca i umutiti mikserom da nema grudvica. Zatim sipati u mleko koje vri i skuvati gust fil. Ostaviti ga da se ohladi na sobnoj temperaturi prekriven providnom folijom. Umutiti maslac i šećer u prahu, pa dodavati kašiku po kašiku ohla?enog fila, uz neprekidno mucenje. Dobijeni fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi dodati otopljenu cokoladu, u drugi mlevenu plazmu, a treci ostaje isti - od vanile (bez dodataka).

Ohla?enu koru podeliti na dva jednaka dela (trake).

Prvu lentu kore staviti na tacnu, poprskati sa malo pomorandžinog soka, pa premazati filom od plazme. Jafa keks umociti na kratko u sok od pomorandže, pa re?ati preko fila od plazme tako da cokoladnim delom bude okrenut ka dole.

Preko pore?ane jafe premazati cokoladni fil.

Zatim staviti drugu koru, poprskati i nju sa malo soka, pa premazati vanil kremom.

?okoladu, margarin i ulje otopiti na slabjoj vatri, malo prohladiti, pa preliti preko. Sacekati da se glazura stegne, pa tortu ukrasiti po svojoj želji šlagom, jafa keksom i rolerima.

Savet

Modlicama za kola?e od jafa keksa mogu se napraviti interesantni oblici (srca, zvezdice), pa se njima sa strane mo?e ukrasiti torta.