

## **okoladni užitak (2)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **160** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **12**belanaca
- **12** kašikašecera
- **300** gmlevenih oraha
- **3** kašikeprezle
- **4** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1,2** l mleka
- **12** kašikašecera
- **2** kesicevanilin šecera
- **3** kesicepuding sa ukusom vanile
- **12**žumanaca
- **300** gmaslaca
- **200** gšecera u prahu
- **150** gcokolade
- **150** gmlevene plazme

#### **Za glazuru:**

- **150** gcokolade
- **30** gmargarina
- **3** kašikeulja

## Za ukrašavanje:

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

## I još:

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

## Priprema

Belanca i šecer 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 peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Ostaviti da se sasvim ohladi.

Litar mleka sipati u dublji sud, pa mu dodati šecer i vanilin šecer 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 šecer u prahu, pa dodavati kašiku po kašiku ohlaenog fila, uz neprekidno mucenje. Dobijeni fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi dodati otopljenu cokoladu, u drugi mlevenu plazmu, a treći ostaje isti - od vanile (bez dodataka).

Ohlaenu koru podeliti na dva jednaka dela (trake).

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

Preko poreane jafe premazati cokoladni fil.

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

okoladu, margarin i ulje otopiti na slaboj 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 kolae od jafa keksa mogu se napraviti interesantni oblici (srca, zvezdice), pa se njima sa strane može ukrasiti torta.