

Fina torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika ulja

Fil I:

- 14 žumanaca
- 14 kašika šecera
- 800 g čokolade

Fil II:

- 300 g putera
- 10 belanaca
- 400 g slatke pavlake

Glazura:

- 200 g čokolade
- 1 dl ulja

I još:

- **malo** džema od kajsijske

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg uz postepeno dodavanje šecera. Dodati žumanca i nastaviti sa mucenjem dok se svi sastojci ne sjedine u glatku smesu. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i rucno umešati u smesu.

Pleh dimenzija 35x35 cm obložiti pek-papirom i sipati u njega pripremljenu smesu. Peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Ohlaenu koru iseci na dva dela. Jedan veci, a drugi manji.

Fil prvi - Penasto umutiti žumanca sa šecerom i kuvati na pari.

Dodati izlomljenu cokoladu i nastaviti sa kuvanjem.

Kuvati dok se cokolada ne istopi, a sastojci ne sjedine. Smesu ostaviti sa strane da se ohladi.

Fil drugi - Odvojeno umutiti puter, belanca i slatku pavlaku.

U prvi fil prvo dodati umuceni puter, potom umucena belanca i na kraju umucenu slatku pavlaku. Mutiti sve zajedno dok se sastojci ne povežu i dok masa ne postane homogena.

Svaku koru premazati džemom od kajsijske.

A potom filom.

Preliti glazurom od cokolade.

Ukrasiti po želji i dobro ohladiti.

Savet

Uživajte u fenomenalnom ukusu sa *Menaž* okoladom.