

## *Karamel cokoladna torta - bez brašna*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **180 g** cokolade
- **180 g** margarina
- **180 g** prženih lešnika
- **120 g** šećera
- **3 kašika** rumuna
- **2 kašika** melegenog keksa
- **9** jajeta
- **1 kesica** vanilin šećera
- **300 g** bele cokolade
- **350 ml** slatke pavlake (za šlag)
- **400 ml** slatke pavlake
- **300 g** šećera
- **50 g** margarina
- **200 g** cokolade
- **150 ml** slatke pavlake
- **20 ml** cokoladnog mleka
- **3 kašika** rumuna
- **2 kašika** cokoladnog likera

### **Priprema**

Kore, samleti lešnike, otopiti cokoladu na paru. Ostaviti sa strane. Keks potopiti sa rumom i ostaviti da odstoji 10 minuta. Okrugli kalup obložiti pek papirom za pečenje.

Jaja odvojiti žumanca od belanaca u posebne sudove. Umutiti belanca u cvrst sneg.

Penasto umutiti margarin sa šecerom i vanilinim šecerom. Dodati otopljenu cokoladu sa pare (ne treba je hladiti). Mikserom mutiti celo vreme dodavajući žumanac po žumanac dok se dobro ne sjedini masa i ne postane glatka.

Umucenoj masi dodati mlevene pecene lešnike i natopljen keks sa rumom.

Na kraju dodati umucen cvrst sneg od belanaca, lagano varjacom promešati da se lepo sjedini.

Od ove dobijene smese ispeci dve korice u predhodno zagrejanj rerni na 200'pa smanjiti na 170'C 25-30 minuta. Pecene korice ohladiti i preseći vodoravno po sredini. Od jedne kore dobije se 2 korice ukupno 4 korice.

Karamelni fil: u dubljem sudu staviti šecer na šporetu da se polako otapa i karamelizuje uz stalno mešanje. Kada se šecer otopio dodati umucenu pavlaku (za šlag). Lagano kuvati pa dodati margarin i izlomljenu belu cokoladu. Sve dobro varjacom promešati da se cokolada otopi i odmah skloniti sa šporeta i ohladiti.

Dobijenu karamelnu smesu hladiti tako što šerpu sa filom staviti u šerpu sa vodom i stalno mešati mikserom dok se fil ne ohladi. Mucenjem miserom i kako se hladi fil postaje gušci i beliji.

Ohla?eni karamelni fil dodati umucenu slatku pavlaku i sve lepo sjediniti da postane kompaktna jednaka masa. Podeliti fil u tri cinije na tri jednaka dela.

Prvu koricu vratimo u kalupu i potopimo prelivom od cokoladnog mleka pa premažemo karamelni fil iz jedne cinije. Stavimo drugu koricu potopimo mlekom i rumom pa premažemo karamelni fil, pa opet korica potopljena mlekom i rumom i premazana karamelnim filom iz treće cinije. Odozgo stavljsmo četvrtu koricu potopljenu mlekom i rumom. Tortu sa kalupom i obrucem stavimo u frižideru celu noc da se donro ohladi i stegne.

Poslednju koricu premazati pripremljenim ganache kremom (U manju šerpicu sipati slatku pavlaku, staviti na ringlu da se zagreje, umešati cokoladu iseckanu na kockice i nju otopiti. Skloniti sa šporeta i njome dekorisati tortu.

Tortu izvadimo iz frižidera, skinemo obruc oko torte, nije potrebno filovati je okolo jer ima dosta fila. Dekorisati je odozgo, sloj krema pa sacekati pa ponoviti.

## **Savet**

Karamelna ?okoladna torta -bez brasna je puna krema i ?okolade kojoj ne može te doleteti. Pravila sam je za moj rodjendan koji je bio 16 avgusta, nisam imala vremena da je sa vama podelim, pa je sada objavljujem. Torta je bez brašna, mirisu korice na ?okoladu i prosto se stope sa karamelnim filomi. Opija ukusom i mirisom. Da bi

vam ova torta uspela kao meni sastojci trebaju biti na sobnoj tempetaturi. U zdravlje je pravili kao ja:) Prijatno!