

?okoladna beze torta sa šumskim vocem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 60 g šecera
- 100 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 1 kašičica nes kafa
- 100 ml vruće vode
- 50 g čokolade
- 60 ml ulja
- 1 kašičica rumuna
- 100 ml mleka
- 2 jajeta
- 1 prstohvat soli
- 50 g šecera
- 30 g šećer u prahu
- 1 kašičica gustina
- 100 g čokolade
- 50 ml mleka
- 1 žumance
- 200 ml slatke pavlake
- 100 g bele čokolade
- 50 ml mleka
- 1 žumanac
- 200 ml slatke pavlake
- 200 g smrznuto šumsko voće
- 200 g šlaga

- 200 g džema od jagoda

Priprema

Čokoladna kora: odvojiti belanac posebno ga umutiti sa šećerom pa dodati žumanac i mutiti mikserom u penastu masu. Dodati brašno sa 2 kašičice praška za pecivo, kašičicu nes kafe, otopiti čokoladu i mleko dodati i promešati da se sve lepo sjedini u glatku masu i onda dodati 100 ml vruće vode. Promesati varjačom lagano masu i sjediniti je. Peci je u okruglom kalupu 24 cm prečnika obloženim papirom za pečenje. U predhodno zagrejanj rerni na 180°C oko 20 minuta. Koru ohladiti.

Beze kora: umutiti belanca sa prstohvatom soli, da pobele belanca i onda dodavati šećer kristal postepeno. Mutiti mikserom sve dok se šećer ne otopi, onda dodati prah šećer sa 1 kašikom gustina i umutiti u cvrst sneg. Kalup obložiti papirom za pečenje i sipati pripremljen sneg od belanaca. Sušiti koru na 115°C oko 45 minuta. Posle pečenja koru ostaviti još 15 minuta da odstoji u ugašenoj rerni ne otvarati je.

Crni čokoladni fil: u mleko staviti izlomljenu čokoladu, otopiti je, skloniti sa vatre i dodati uz stalno mešanje umućeni žumanac. Vratiti na vatru i lagano kuvati još 5 minuta. Umutiti slatku pavlaku i polako dodati hladnu masu od čokolade.

Beli čokoladni fil: u mleko dodati belu čokoladu izlomljenu, otopiti je na laganoj vatru uz stalno mešanje varjačom. Umutiti žumanac i dodati otopljenoj čokoladi mešati da postane sjajna glatka masa. Umutiti slatku pavlaku i lagano dodavati otopljenju belu čokoladu.

Finalni postupak: U kalupu vratiti čokoladnu koru, prelitu koru mešavinom mleko sa rumom. Koru premazati džemom od jagoda, pa isipati preko čokoladni fil, onda preko beze kora, pa opet džem od jagoda, beli čokoladni fil.

Tortu sa kalupom ostaviti u frižideru oko 2h. Izvaditi tortu staviti smrznuto šumsko voće na belom filu. Umutiti šlag i dekorisati beze tortu. Gotovu filovanu tortu vratiti opet u frižideru i ostaviti da odstoji da se dobro ohladi. Ukrasiti je rendanom i komadicima čokolade.

Savet

Čokoladna beze torta je finog ukusa, puno kremastog fila pomešanim sa šumskim voćem. Neodoljivom je čine dva slatka spoja crni čokoladni krem i beli čokoladni krem. Tortu rashladiti i seći na parčad. Nije traženo nije laž najbolja je čokolada Menaž. :) Prijatno!