okoladni san (2)



Sastojci

Kora:

- 2 dl vode
- 50 g cokolade
- 3 kašike kakaoa
- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 1 dl ulja
- 200 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil I:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 200 g cokolade
- 200 g šlaga
- 2 dl vode
- 1 kesica želatina

Fil II:

- 100 g šlaga
- 1 dl vode
- 1 dl kisele pavlake

- 4 kašike seckanih višanja

Za natapanje kore:

- 2 dl soka od višanja

Priprema

U posudu staviti vodu, cokoladu i kakao, prokuvati na šporetu da se masa sjedini. Kad se ohladi dodati 3 žumanca umucena sa 3 kašike šecera, dodati ulje, brašno, prašak za pecivo i šne od 3 belanca. Masu dobro umutiti i staviti da se pece u pleh obima 26 cm.

Fil I: Umutiti 3 žumanca sa 3 kašike šecera, kuvati na pari kad se skuva dodati 200 g da se istopi. Kad se masa ohladi dodati šne od 3 belanca.

Umutiti 200 g šlaga sa 2 dl vode i dodati u prethodnu masu. Želatin preliti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri pa ga istopiti na tihoj vatri dodati u fil i sve skupa mikserom dobro umutiti.

Fil II: Umutiti 100 g šlaga sa 1 dl vode i 1 dl kisele pavlake. Kad dobro umutimo dodamo 4 kašike seckanih višanja i sve lagano umutimo varjacom.

Filujemo tortu: Koru stavimo u pleh za tortu sa obrucem, prelijemo je sa 2 dl soka od višanja, preko kore fil I pa fil II.