

?oko Piknik torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **8 kašika**mlake vode
- **6**jaja
- **2 kašike**kakaa
- **400 g**cokolade
- **1 kašicica**želatina
- **200 ml**slatke pavlake
- **1**vanil šecer
- **1 kesica**praška za pecivo
- **250 g**brašna

Za bajone krem:

- **6**žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika**slatkog vina, vermuta

Dekoracija:

- karamelizovani orasi
- coko kuglice punjene coko musom
- cuvo groždje sa cokoladom
- **1**krem fil

Priprema

Kora: Umutiti belanca u jednu posudu, a zatim dodati žumanca, šećer i vanil šećer. Zatim dodati vodu, mutiti, dodati 1 prašak za pecivo, 2 kašike kakaa i brašno. Sve dobro umutiti. Peci u kalupu za torte. Rernu zagrijati na 180C, a zatim smanjiti na 50C, i staviti kalup sa testom da se pece oko 20 minuta. U zavisnosti od rerne neke kore mogu i brže da se ispeku, pa je najbolje da kore proveravate cackalicom. Kada se kora ohladi preseći je na tri dela.

Zabajone krem i fil: Žumanca i šećer penasto umutiti i kuvati na pari uz stalno mešanje. Dodati vino uz mešanje dok se sve lepo ne sjedini i postane kremasto. Fil: Rastopiti 400 g cokolade na pari, sa pripremljenim želatinom. Posebno umutiti 200 ml slatke pavlake i tome dodati rastopljenu cokoladu i zabajone fil. Sve sjediniti.

Režati, kora-fil-kora-fil-kora. Umutiti jedan coko krem fil i dekorisati dresing džakom. Čokoladne ukrase i karamelizovane orahe stavljajte po želji i ukusu. Torta se čuva u frižideru.

Savet

Torta bogatog ukusa, lake note čiste čokolade.