

oko Piknik torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šecera
- **8 kašikamlake** vode
- **6jaja**
- **2 kašikekaka**a
- **400 g**cokolade
- **1 kašicica**želatina
- **200 mlslatke pavlake**
- **1vanil šecer**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **250 g**brašna

Za bajone krem:

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

Dekoracija:

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

Priprema

Kora: Umutiti belanca u jednu posudu, a zatim dodati žumanca, šecer i vanil šecer. Zatim dodati vodu, mutiti, dodati 1 prašak za pecivo, 2 kašike kakaa i brašno. Sve dobro umutiti. Peci u kalupu za torte. Rernu zagrejati 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 preseci je na tri dela.

Zabajone krem i fil: Žumanca i šecer 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.

Reati, kora-fil-kora-fil-kora. Umutiti jedan coko krem fil i dekorisati dresing džakom. okoladne ukrase i karamelizovane orahe stavlajte po želji i ukusu. Torta se cuva u frižideru.

Savet

Torta bogatog ukusa, lake note iste okolade.