

okoladna torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru (x4):

- 6jaja
- 2 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 2 kašike kakaoa

Za cokoladni fil:

- 12žumanaca
- 150 gšecera u prahu
- 200 gcokolade
- 250 mlslatke pavlake
- 250 gmargarina

Za fil sa malimana:

- 800 gmalina
- 100 mlvode
- 200 gšecera
- 20 gželatina
- 2 kašikegustina
- 4 kašikevode

Za dekoraciju:

- **200 g**slatke pavlake
- **200 g**cokolade
- **30 g**šecerne perle

I još:

- **200 g**cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Izmiksati belanca u cvrst šam sa šećerom. Postepeno dodati žumanaca i mutiti dok ne postanu penasta, a zatim varjacom umešati brašno i kakao. Smesu sipati u pleh i peci na 200 C oko 10 minuta. Napraviti na isti nacin još 3 ovakve kore.

Žumanca izmiksati sa šećerom i skuvati fil na pari. Pavlaku zagrevati, ali da ne provri i preliti izlomljenu cokoladu. Više puta promešati da se napravi glatka ganaš krema. Ohladiti.

Želatin preliti sa malo hladne vode i pustiti da nabubri. Maline kuvati sa šećerom 10 minuta, pa dodati gustin koga ste razmutili sa malo hladne vode i kuvati još 5 minuta. Skloniti sa šporeta, pustiti da se par minuta prohladi pa umešati nabubreli želatin. Pustiti da se ohladi.

Margarin umutite penasto pa dodajte fil skuvan na pari i ganaš kremu. Sve zajedno izmiksati da se napravi glatka krema.

Filovati: Kora, polovina cokoladnog fila, kora, pola fila sa malinama, kora, druga polovina cokoladnog fila, kora i fil sa malinama. Zagrejte pavlaku ali da ne provri, prelijte cokoladu polomljenu na sitnije kocke, pustite par minuta da ujednaci i zagreje pa mešajte dok se ne otopi i napravi glatka krema. Pustite da se prohladi pa prelijte tortu. Dekorishite šecernim perlama i rendanom cokoladom.

okoladu istopite sa uljem a papir za pecenje izmerite po obimu i visini torte pa prelijte cokoladu preko papira. Pustite par minuta da se prohladi cokolada a onda isecite makazama na kocke po želji. Ostavite u frižideru da se skroz ohladi cokolada pa skidajte cokoladu sa papira i reajte oko torte.

Dobro rashadite i uživajte u ukusu. Prijatno !

Savet