*Torta *Opojni san**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **150 g**šecera
- **120 g**cokolade
- **40 g**maslaca
- **60 g**mlevenih oraha
- **40 g**mlevenog maka

Za krem:

- **100 g**cokolade
- **100 g**šecera
- **2 kesice (16 g)**želatina
- **1/2 l**slatke pavlake
- **1 dl**nes kafe

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **50 g**putera
- **2 kašike** mleka

Priprema

Umutite penasto žumanca sa šecerom. Posebno umutite belanca u cvrst šam. Otopite cokoladu i puter.

U umucena žumanca dodajte cokoladu, puter, mak i orahe.

Na kraju dodajte šam od belanaca i sve dobro sjedinite.

Masu podelite na dva dela pa pecite kore u kalupu precnika oko 20 cm, koje ste obložili pek papirom oko 30 minuta na 200 stepeni. PS. Ja sam pekla jednu koru i podelila je na pola.

Za krem, rastvorite želatin u pripremljenu i ohlaenu nes kafu u koju ste dodali šecer i ostavite da nabubri. Posebno cvrsto umutite pavlaku, pa u nju dodajte želatin koji ste sasvim malo zagrejali (pazite da ne provri) i sve zajedno ponovo umutite.

Na kraju dodajte sitno seckanu cokoladu.

Sve izmešajte i nanesite na prvu koru. Tortu ukrasite po želji i ostavite u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Pokrijte drugom korom i odozgo prelijte glazurom od cokolade.

Secite po želji i poslužite. Prijatno!

Savet