

Sanjina torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Korice:

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **12** kašikamlevenog (ispecenog) lešnika
- **12** kašikaulja
- **6** kašikajogurta
- **3** kašikekakaoa
- **120** g cokolade
- **3** kašicicepraška za pecivo

Preliv za kore:

- **300** ml mleka
- **3** punе kašikenutele

Fil:

- **400** g margarina
- **600** g šecera u prahu
- **10** kašikaslatke pavlake
- **250** g bele cokolade za kuvanje
- **250** g cokolade

Preliv za tortu:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade

Za ogradicu:

- **150 g** cokolade

Priprema

Ovu sam tortu pravila mojoj bratanici za 18. roendan. Ideju za tortu mi je dala Alexandra Bella, iz grupe Kuhinjica tri srca, samo što sam ja morala tortu dosta da izmenim, od originala, sve po želji slavljenice. Želela je da torta ima puno cokolade, sa cokoladnom ogradicom, koja je nepravilnog oblika..., i na kraju je bila - prezadovoljna!

Korice: Sastojke za korice podeliti na tri dela, jer se pecu tri korice. Za prvu koricu je potrebno: 4 jajeta, 4 kašike šecera, 4 kašike brašna, 4 kašike mlevenog, lešnika, 4 kašike ulja, 2 kašike jogurta, 1 kašika kakaoa, 40 g rastopljene (i ohlaene) cokolade i 1 kašicica praška za pecivo.

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u dublju posudu i uz, postepeno, dodavanje šecera, cvrsto umutiti. Dodati, jedno po jedno, žumance i penasto umutiti. Zatim dodati ulje i jogurt, pa sjediniti. Ubaciti mlevene lešnike i promešati. Brašno, kakao i pecivo sjediniti, pa dodati u testo. Umutiti mikserom. Na kraju ubaciti rastopljenu cokoladu. Dobro sjediniti.

Uzeti pleh, vel. 37x27cm, i dno obložiti pek papirom, a stranice premazati uljem. Sipati umucenu smesu, poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Pecenu koricu izvaditi, zajedno sa pek papirom, i ostaviti da se ohladi. Na isti nacin umutiti i ispeci još dve korice.

Preliv za kore: U mleko staviti nutelu, pa staviti na šporet da se mleko zgreje i nutela rastopi. Toplim mlekom poprskati korice.

Fil: Margarin staviti u dublju posudu, pa ga mikserom (nastavcima za testo) penasto umutiti, uz postepeno dodavanje šecera u prahu. Kada se šecer rastopi sipati 10 kašika slatke pavlake i nastaviti sa mucenjem, da se svi sastojci sjedine.

Belu i crnu cokoladu, odvojeno, rastopiti na pari. Prohладити. Fil podeliti na pola. U jednu polovinu dodati belu cokoladu a u drugu polovinu crnu cokoladu. Dobro umutiti mikserom.

Na plato staviti jednu koricu, pa preko rasporediti pola belog fila. Zatim preko belog fila staviti drugu koricu, pa

rasporediti pola tamnog fila. Preklopiti trecom koricom, premazati je sa ostatkom belog fila i, celu, tortu premazati sa ostatkom tamnog fila.

Preliv za tortu: U manjoj posudi staviti slatku pavlaku da se zagreje, ali da ne provri. U drugu posudu izlomiti cokoladu. Vrelu pavlaku preliti preko cokolade i mešati da se cokolada rastopi. Ostaviti da se preliv, vrlo malo, prohladi, uz neprestano mucenje, pa preliti preko površine torte. Pustiti da se preliv spušta i niz stranice torte. Ostaviti da se stegne, na sobnoj temperaturi, dok se pravi cokoladna ogradica.

okoladna ogradica: Izmeriti visinu i dužinu stranica torte, pa po toj meri iseci pek papir. Gornje ivice papira ne moraju da budu pravilno isecene. Papir staviti na cvršcu podlogu (ja sam ga stavila na plato za rolate).

okoladu rastopiti na pari. Vrelu cokoladu sipati, kašicicom, preko pek papira i vecim nožem je rasporediti preko izmerenog papira. okolada treba da bude u tankom sloju, ali ne baš da se "providi". Ostaviti cokoladu u frižider, na pet minuta. Kada pocne da se steže, oštrim nožem raseći komade zaogradicu, širine po želji (ja sam sekla razlike širine). Vratiti ponovo cokoladu u frižider, da se dobro stegne. Zatim je izvaditi, lomiti komadice i reati oko torte. Površinu torte ukrasiti po želji.

Savet