

?oko-rum-vocna fantazija



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 5 kašika šećera
- 5 kašika brašna
- 1 kašika kakao
- 1 kesica prašak za pecivo
- 3 kašike mleka
- 3 kašike ulja
- 1 mala kašika rumuna

Fil.

- 300 ml slatke pavlake
- 100 g čokolade
- 1 mala kašika rumuna
- 1 kesica šlag pene

Za korpice:

- 100 g mlevenog keksa
- 50 g mekšalog margarina
- 3 kašike mleka

Preliv i dekoracija:

- **1 kesica** želatina
- **3 kašike** šećera
- **500 ml** vode
- **po želji** raznog sezonskog voća
- **malorendane** čokolade

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom pa dodati žumanca, ulje, mleko, rum i prašak za pecivo. Isključiti mikser pa lagano kašikom umešati brašno i kakao. Sipati u manji kalup pa staviti da se peče oko 20 minuta na 200 stepeni. Kada se kora ohladi izvaditi je iz kalupa i preseći na pola.

Slatku pavlaku staviti u malu šerpicu pa ugrijati do tačke ključanja. U činiju za mućenje izlomiti čokoladu pa preliti vrućom pavlakom.

Dobro izmešati da se sjedine pavlaka i čokolada. Ostaviti da se ohladi, a onda staviti u frižider bar još sat vremena.

Za korpice. Izmešati keks, otopljen margarin i dodavati malo mleka. Napraviti smesu pa obložiti kalupe.

Ostaviti u frižider da se dobro stegne.

Kada se pavlaka sa čokoladom dobro ohladila dodati kašičicu ruma i izmutiti da se dobije gust krem. Isecenu koru vratiti u kalup. Premazati je filom pa prekriti drugom korom.

Izmutiti šlag penu pa premazati preko kore. Ostaviti malo šlaga i napuniti korpice koje ste izvadili iz kalupa. Želatin preliti sa malo vode tek da ogrezne i ostaviti da nabubri. U šerpicu sipati vodu i šećer i kada se istopi dodati nabubrela želatin. Mešati dok se želatin ne istopi. Ostaviti da se ohladi i da počne polako da se steže.

Poređati korpice sa šlagom preko torte okolo poređati iseckano voće, takođe i u korpice staviti voće. Preliti tortu želatinom i ostaviti preko noci u frižider. Sutradan skinuti kalup i po želji ukrasiti izrendanom čokoladom.

Savet