

Tartuf torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tartuf torta:

- 3 jajeta
- 6 kašika šecera
- 3 kašikeulja
- 5 kašikamleka
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kesicapudinga od cokolade
- 1 kašikacokolade u prahu

Za prskanje kore:

- 100 ml cokoladnog mleka

Fil:

- 700 ml slatke pavlake
- 125 g margarina
- 350 g cokolade
- 350 g mlečne cokolade
- 300 g smrznutih malina

Za dekoraciju torte:

- 100 g cokolade

- **100 g** slatke pavlake
- **100 g** mlečne čokolade

Priprema

Priprema fila: U odgovarajućoj posudi sipati slatku pavlaku, izlomiti mlečnu čokoladu i čokoladu za kuvanje, dodati margarin narezan u komadice. Na laganoj vatri zagrevati i mešati dok se sve ne rastopi i sjedini. Fil ostaviti sa strane da se ohladi.

Fil kako se bude hladio tako će se stezati u gustu kompaktnu masu.

Priprema kora: Posebno odvojiti belanca od žumanca. Umutiti belanca u cvrst sneg, postepeno dodati 6 kašika šećera mutiti neprekidno dok se šećer ne otopi. Zatim dodati 3 žumanca i dalje mutiti mikserom da se žumanca sjedine sa snegom od belanaca. Dodati ostale sastojke, 3 kašike ulja, 5 kašika mleka, 3 kašika brašna, pola kesice praška za pecivo, 1 kesica pudinga od čokolade, 1 kašika čokolade u prahu. Drvenom varjačom lagano promešati i sipati u okrugao kalup obložen masnim papirom 24cm. Peci u zagrejanjoj rečni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Gotovu koru ohladiti, a zatim je iseci horizontalno 2x da se dobiju 3 korice. Da bi se torta lakše isekla, sa strane koru izmeriti lenjirom i obeležiti drvenim cackalicama. Nožem izrezati koricu koliko je potrebno da se kora podeli na jednake delove.

Finalni deo: Ukalup vratiti jednu koricu, poprskati je čokoladnim mlekom. Trećinu fila ravnomerno premazati preko korice. Zatim poređati maline. Preko malina složiti drugu koricu, premazati je filom i poređati maline, opet premazati fil po kori i na kraju poređati maline.

Dekoracija torte za ogradicu od čokolade: Tortu izvaditi iz kalupa staviti na tacni. Čokoladu otopiti u posudu na pari. Izmeriti obim torte, meni je 24cm kalup, a torta 75cm-izmeriti santimetrom okolo tortu - visina torte 7 cm. Na masnom papiru iscrtati dužinu i visinu i šarati željenu šaru. Otopljenu čokoladu sipati u kesici za zamrzivac, malo je na vrh iseci makazama i šarati željenu šaru sa toplom čokoladom za ogradicu.

Sacekati malo da se čokolada stegne oko 5 minuta, zatim je makazama iseci i odmah obaviti okolo torte. Tortu ostaviti u frižideru da se čokolada stegne.

Umutiti slatku pavlaku i ukrasiti tortu. Maline poređati po vrhu torte. Tortu do služenja držati na hladnom. Prijatno.

Savet

Tartuf torta je jako ukusna, puna čokoladnog krema i maline. Ko voli čokoladu i čokoladne torte ovo torta je prava. Lako je napraviti samo pratiti upustvo kao i ja. Ukrasiti tortu kako vi želite. Prijatno.