

Posna grilijaž torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastoјci

Za 2 kore:

- **200 ml** gaziranog soka od narandže
- **3 caše** šecera
- **2 caše** brašna
- **2 kašik** edžema od kajsije
- **1 kašica** cicasode bikarbone
- **3 kašika** ulja
- **20 kašik** amlevenih oraha

Za grilijaž:

- **300 g** šecera
- **1 kocki** camašgarina

Za cokoladnu koricu:

- **200 g** cokolade
- **1 kocki** camašgarina

Za fil:

- **600 galve**
- **5 kašika** šecera
- **6 kašik** kakaoa

- **100 ml**vode
- 2margarina
- **500 g**posnog šлага
- **300 ml**kisele vode

Priprema

Sjedinite sok sa šećerom, dodajte brašno, sodu bikarbonu, ulje, džem i orahe. Sve sastojke sjediniti i od toga ispeci 2 kore na 200 C. Otipiti šećer da se lepo karamelizuje, dodati margarin i preliti preko svake kore.

Otopiti cokoladu sa margarinom i preliti preko grilijaža.

Otopiti alvu sa šećerom, vodom, kakaom i ohladiti. Šlag umutiti sa kiselom vodom.

Filovati: kora, grilijaž, cokoladna korica, fil, šlag, kora... Spremiti tortu nekoliko dana pre. Prijatno!

Savet