Torta Sultanija



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

okoladna kora:

- **3 šolje**samodizajuceg brašna*
- **1,5 kašicice**ekstrakta vanile
- **3/4 šolje**kakao praha
- **2 šolje**šecera
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1 šolje**mleka ili nezaslaeni jogurt
- **200 g**omekšalog putera
- **1 šolja**vruce kafe
- bobicasto voce za dekoraciju

Vanila kora:

- **2,25 šolje**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1,3 šolje**šecera
- **1/2 šolje**slanog putera
- **1/2 kašicice**soli
- **1 kašicica**ekstrakt vanile
- **2**jaja
- **1 šolja**mleka

Ganaš za fil:

- **250 g**tamne cokolade

- **1/3 šolje**pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

okoladna kora: Zagrejte rernu na 160°C. Namastite okrugao pleh od 23 cm, kome se vadi dno i stavite na dno pek papir. Stavite sve sastojke osim cokolade voca u veliku ciniju, izmiksajte dok dobijte glatku masu. Ulijte u pripremljeni pleh. Pecite 1 sat. Pustite da se ohladi u plehu. Ako ne upotrebljavate odmah, kolac ce trajati oko sedam dana u zatvorenoj posudi u frižideru. Možete ga i zamrznuti.

Vanila kora: Zagrejte rernu na 175 stepeni Celzija. Namastite opet pleh od 23 cm i pokrite dno pek papirom. Pomešajte brašno, šecer, prašak za pecivo i so u ciniji. Dodajte polako, puter, mleko i vanilu. Zatim jedno po jedno jaje. Miksajte dok dobijete glatku masu. Prelijte testo u pripremljen pleh. Pecite 30 do 35 minuta. Ostavite kolac 10 minuta u plehu, a zatim ga izvadite i pustite da se potpuno ohladi.

Ganaš: Stavite cokoladu i pavlaku u ciniju nad šerpom u kojoj kljuca voda. Mešajte povremeno dok se cokolada ne istopi, a masa je sjajna i glatka.

Sacuvajte 1 šolju, dodajte pavlaku (oko 100 ml). Dodajte 2 Kašike šecera u prahu i umutite. Ovim filom cete premazivati tortu kada je nafilovana.

Sastavljamo tortu: Kada se ohlade, oba kolaca po dužini presecite napola. Svaku polovinu premažite ganašom. Stavite belu glazuru oko torte Polako sipajte ganaš preko kolaca tako da cokolada kaplje na tortu.

Ukrasite mešavinom bobicastog voca.

Ovako.

Savet

Ova divna veoma izdašna torta je posveena jednom lepom druženju sa Sultanijama i naravno Sultanu na JuTjubu i nadam se da e se njima i svima vama dopasti. *Samodizajue brašno je ono koje ve sadrži prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Ako ga nemate dodajte po 1,5 kaiicu od oba.