

okoladno - karamel torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Korice:

- 12 belanaca
- 12 kašika šecera
- 300 g iseckanih oraha
- 6 ravnih kašika brašna
- 1,5 kesica praška za pecivo

Fil 1:

- 400 g šecera
- 125 g maslaca/margarina
- 1 mleka
- 4 kesice pudinga sa ukusom čokolade
- 200 g čokolade

Fil 2:

- 12 žumanaca
- 250 g šecera
- 250 g maslaca/margarina

Ganaš krem:

- 200 g čokolade

- 200 ml slatke pavlake

... i još:

- 300 g belog šlag krema

Priprema

Korice: Mere su date za tri korice. Svaka korica se pece posebno. Dakle, za jednu koricu je potrebno: 4 belanaca, 4 kašike šecera, 100 g iseckanih (prethodno malo propečenih) oraha, 2 ravne kašike brašna i 1/2 kesice praška za pecivo.

Dno pleha, vel. 26x36cm, prekriti pek papirom, a stranice premazati maslacem/margarinom. U vanglicu staviti belanca i poceti sa mucenjem. Kada pocnu da se zgušnjavaju ubaciti, postepeno, šecer. Mutiti da se dobije cvrsti šam. Dodati mešavinu brašna i peciva, pa špatulom (ili varjacom) sjediniti. Na kraju ubaciti iseckane orahe i, polako, promešati. Sipati testo u, pripremljeni, pleh i staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 160 stepeni. Pecenu koricu izvaditi iz rerne i, zajedno, sa pek papirom izvaditi iz pleha i prebaciti na radnu površinu. Sacekati da se prohladi, pa je odvojiti od pek papira (ako bude potrebno poslužite se dugackim nožem). Na isti nacin umutiti i ispeci još dve korice.

Fil 1: Šecer staviti da se karamelizuje, na tihoj temperaturi. U karamelizovani šecer ubaciti 125 g maslaca/margarina i ostaviti da se rastopi. Od 1l mleka odvojiti 300 ml, a ostatak sipati u karamelizovani šecer i, na tihoj temperaturi, ostaviti (uz povremeno mešanje) da se šecer, potpuno, rastopi (da nema nijedna grudvica šecera). Sa odvojenim mlekom razmutiti puding od cokolade. Kada se šecer rastopio, pustiti da tecnost provri, pa ubaciti rastvoreni puding. Mešati da se zgusne. Skloniti sa vatre, pa dodati izlomljenu cokoladu. Mešati da se cokolada rastopi. Fil prekriti sa providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Fil 2: Žumanca staviti u dublju posudu i uz, postepeno, dodavanje šecera penasto umutiti. Žumanca mutiti dok ne pobele i zgusnu se kao krem. Zatim ih staviti na paru i, uz mešanje, skuvati krem. Skuvani krem prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. U ohlaeni krem dodati (iz 2-3 puta), penasto, umuceni maslac/margarin. Mikserom mutiti dok se ne dobije penasti krem.

Ganaš krem: U manju posudu staviti slatku pavlaku i staviti na vatru da se zagreje (ne sme da provri). U drugu posudu izlomiti cokoladu. Vrelu pavlaku sipati preko cokolade i mešati da se cokolada rastopi (ako treba, kratko, vratiti na šporet). Ostaviti da se prohladi, pa prelići preko torte.

Filovanje torte: Kora - 1/3 cokoladnog fila - 1/2 žutog fila - kora - 1/3 cokoladnog fila - 1/2 žutog fila - kora - 1/3 cokoladnog fila - ganaš krem. Pre sipanja ganaš krema stranice torte, obilno, premazati sa umucenim belim šlag kremom (umutiti ga po uputstvu sa pakovanja). Ivice torte ukasiti belim šlag kremom, tako da se napravi rub, unutar koga ce se sipati ganaš krem.

Tortu ostaviti preko noci u frižider, da se dobro stegne. Narednog dana je isecite i uživajte u ukusu...

Ovu tortu je moja snaja pravila, bratu, za roendan. Kombinovala je sastojke za reform tortu i cokoladnu tortu i dobila tortu, fantastičnog ukusa - ukus karamele, cokolade, oraha...

Savet