

Torta sa suvim šljivama, orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 žumanjka
- 20 ml hladne vode
- 160 g šećera
- 4 belanjka
- 1 prstohvatsoli
- 20 g šećera
- 180 g brašna
- 25 g kakaa
- 5 g praška za pecivo

Za fil:

- 200 g seckanih suvih šljiva
- 50 g seckanih oraha
- 50 g seckane čokolade
- 300 ml slatke pavlake
- 160 ml kondenzovanog mleka
- 1 kesica 10 g želatina
- 50 ml vode

Za glazuru:

- 150 g čokolade
- 2 kašike ulja

Za natapanje biskvita:

- malocokoladnog mleka

Priprema

Biskvit: odvojiti žumanjca od belanjaka, u dve zdele. Izlupati belanjke sa prstohvatom soli i dodati šećer, sve zajedno mikserom još izmešati. U drugoj zdeli izlupati žumanjke, potom dodati hladnu vodu, još mešati, da se zapjeni, dodati šećer i miksati dok se šećer otopi, pomešati lagano u smesu belanjaka. U brašno dodati kakao, prašak za pecivo, prosejati i lagano umešati sa špatulom u smesu od jaja. Kalup obložiti papirom za pečenje, izliti smesu i peći na 180 oko 40 minuta, proveriti cackalicom. Gotov biskvit staviti na rešetku i ostaviti da se ohladi. Fil: Želatinu potopiti u vodu, orahe, šljive i čokoladu sitno iseckati. Kondenzovano mleko treba izvaditi iz frižidera da ne bude jako hladno. Slatku pavlaku izlupati u šlag. U kondenzovano mleko dodati želatinu, koju ste pre dodavanja malo otopili. Nemojte je pregrijati. Kad se stavi želatina u mleko ono će se malo stvrdnuti, ali kad sve stavite u šlag, mikserom se sve to dobro izmeša. Potom dodati, suve šljive, orase, čokoladu i sve izmešati. Biskvit preseći na 4 dela. Gornji deo koji mi se malo nadigao ja uvek odsecem da dobijem ravnu površinu. Staviti prvi u obruc za torte, premazati čokoladnim mlekom, staviti fil, pa opet sve do kraja... na zadnju ne ide fil. Ostaviti u frižider oko 3 sata (kod mene je stajalo preko noci) Drugi dan izvadila sam tortu iz kalupa, otopila čokoladu sa uljem i prelila po površini, ukasila sa malo oraha. Vi ako želite možete celu tortu preliti sa čokoladom. Ako želite nižu tortu radite u većem kalupu.

Vreme je da se proba. :)

Savet