

## *okoladna torta sa ukusom kafe*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **200 g** mlevenog plazma keksa
- **100 g** mlevenih, pecenih, lešnika
- **120 g** rastopljenog maslaca
- **2 vrhom pune kašikenutele**
- **60 ml** mleka
- **2 kašike** kakaoa

#### **Fil 1:**

- **100 g** crne čokolade za kuvanje
- **50 ml** slatke pavlake

#### **Fil 2:**

- **200 g** crne čokolade za kuvanje
- **60 g** maslaca
- **2 žumanceta**
- **170 ml** skuvane crne kafe
- **50 ml** slatke pavlake
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

**I još:**

- **2 kesice** krem šlaga sa ukusom čokolade

## **Priprema**

Recept sam videla na internetu (Žena sam ja), samo sam ja, malo, "dopunila" koricu sa sastojcima...

Lešnike staviti u rernu da se, malo, ispeku (zbog jace arome). Pecene lešnike ohladiti, protrljati prstima, da bi se skinula, ljuskica i samleti ih. Uzeti kalup za tortu, sa obrucem, vel. 24 cm. Obruc kalupa staviti na tacnu za torte i, stranice obruca, obložiti pek papirom.

Fil 1: Slatku pavlaku staviti u manju posudu, pa staviti na vatru da se, dobro, zagreje, ali ne sme da provri. U drugu posudu izlomiti čokoladu, pa je preliti sa vrelom pavlakom. Mešati da se čokolada rastopi (ako je potrebno vratiti, ponovo, na šporet). Kada se dobila jednolicna, kremasta, smesa ostaviti da se ohladi, na sobnoj temperaturi. Ohlaenu smesu, dobro, umutiti mikserom, dok se ne dobije, fin, čoko krem.

Kora: U vanglicu staviti mlevenu plazmu, dodati mlevene lešnike, kakao, nutelu, rastopljeni maslac i mleko. Rukom, dobro, sjediniti sve sastojke. Deo po deo smese preneti na tacnu za torte (izmeu postavljenog obruca) i formirati koricu.

Preko korice premazati, ravnomerno, čokoladni krem.

Fil 2: U 200 ml vode skuvati jacu, tursku, kafu. Ostaviti da se prohladi (da bi spao talog), pa odvojiti 170 ml. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja.

čokoladu izlomiti na komadice, staviti je u, odgovarajucu, posudu i, na pari, je rastopiti. Dodati iseckani maslac i mešati da se i maslac rastopi i sjedini sa čokoladom. Ubaciti dva žumanca (viljuškom umucena) i, na pari, nastaviti mešanje (sve raditi žicom za mucenje), oko 3-4 minuta. Zatim dodati 50 ml slatke pavlake i kafu. Mešati dok se sve ne sjedini. Skloniti sa vatre i dodati, pripremljeni, želatin. Mešati žicom da se želatin, dobro, sjedini, sa ostalim sastojcima. Ostaviti da se ohladi.

250 ml slatke pavlake umutiti u šlag. Ohlaeni, čokoladni, krem umutiti mikserom (da vas ne buni, smesa je rea, ali dodavanjem pavlake se zgušnjava), pa dodavati kašiku po kašiku slatke pavlake, neprestano muteci. Dobicete lep, vazdušasti čokoladni krem.

Dobijeni krem, ravnomerno, rasporediti preko prvog fila. Tortu ostaviti u frižider, najmanje 5-6 sati, da se krem, dobro, stegne. Zatim je izvaditi, skloniti obruc i pek papir i dekorisati šlag kremom, po ukusu (ja sam prvo sa umucenim šlag kremom premazala celu tortu, pa sam u ostatak dodala jednu kašiku kakaoa i, dodatno, ukrasila).

**Savet**