

Torta Panco



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

okoladna kora:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 80 g brašna
- 30 g kakaoa
- 1 kašicica praška za pecivo
- 30 ml ulja
- 1 kašicica vanila ekstrakta

Vanila kora:

- 4 jajete
- 110 g brašna
- 100 g šecera
- 30 ml ulja
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 kašicica vanila ekstrakta

Za kremu:

- 500 ml slatke pavlake
- 100 ml slatke pavlake za topljenje želatina
- 100 g bele čokolade
- 40 g šecera u prahu
- 2 kašice želatina u prahu

- **70 g** suvog voca
- **1 kesica** vanilin šecera

Za dekoraciju:

- **200 ml** slatke pavlake
- **40 g** šecera u prahu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prvo u okruglom plehu sa dnom koje se vadi stavimo pek papir. Pleh je razmera: 24 cm. Umutimo sve sastojke za čokoladnu koru pa prespemo u pleh.

Pecemo u predgrejanoj rerni na 180 stepeni Celzija oko 25 minuta. Kada je kolac ispečen ostavimo da se malo ohladi, pa ga uvijemo u plastičnu foliju i ostavimo sa strane.

Isto ovo ponovimo sa vanila korom.

Dok se kore hlade pripremimo šlag i želatin. Želatin rastvorimo u vodi i ostavimo sa strane. Sipamo mleko, zagrejemo ga i komadice bele čokolade stavimo i mešamo dok se ne rastope. Sipamo želatinsku smesu i dobro ujedini.

Umutimo pavlaku čvrsto, postepeno dodajući šećer u prahu, vanilu i jogurt. Na kraju dodamo ohlaenu smesu bele čokolade, mleka i želatina i sve dobro lagano promešamo.

Iseckamo suvo voće. Ja sam koristila brusnice.

Obe kore kada su se prohladile zamotamo u plastičnu foliju. Čokoladnu koru presećemo na pola, pa jednu celu polovinu ostavimo sa strane. Isećemo obe kore na štrafte pa na kocke.

Sada brzo moramo slagati sastojke u ciniju koju smo oblepili plastičnom folijom. Plastična folija da bude malo duža da bi se kasnije kad se bude hladila gotova torta mogla staviti na vrh. Na dnu cinije stavljamo oko 3 kašike šlaga, pa prvo reamo čokoladne kocke. Zatim sve prekrijemo šlagom, pa sipamo iseckano suvo voće. Dodamo sada po kocku vanila kore i kocku čokoladne kore.

Opet sve prekrijemo šlagom, pa na vrh stavimo celu čokoladnu koru, pa zatvorimo vrh plastičnom folijom.

Opet sve prekrijemo šlagom, pa na vrh stavimo celu cokoladnu koru, pa zatvorimo vrh plasticnom folijom.

Izvadimo ciniju i stavimo tanjir na kome cemo servirati na vrh (prvo uklonimo gornju plasticnu foliju, pa okrenemo ciniju.

Tortu premažemo umiksanom pavlakom i izravnamo.

Dekorišemo po želji. U originalu ova torta se dekoriše mlazevima istopljene cokolade, ja sam je dekorisala ovim malim šecernim zvezdicama

Savet

Ovaj kola je vrlo popularan u Rusiji. Recept sam našla kod jedne Italijanke. Bila sam iznenaena kako se lako pravi iako kad pogledate sastojke ne izgleda tako. Zaista fantastino izgleda i veoma je ukusna zaboravila sam da napomenem da je inija u kojoj ete sastavljati tortu, a prvo obložiti plastinom folijom, okrugla, zapremine 2,5 l.