

Grilijaž posna torta



težina: **lako**

za: **45** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Napraviti 2x2 kore:

- **1** **čaša (2 dl)**soka od narandže (gazirani)
- **3** **čaše**šecera
- **2** **čaše**brašna
- **2** **kašike**đzema od kajcija
- **1** **ravna kašica**sode bikarbone
- **3** **kašika**ulja
- **10** **kašika**mlevenih oraha

Za grilijaž:

- **400 g**šecer
- **1** **kockica**margarina

Za cokoladnu koricu:

- **300 g**cokolade
- **1** **kockica**margarina

Za kremu:

- **700 g**alve
- **5 kašika**šecera
- **7 kašika**kakaoa
- **120 ml**vode
- **300 g**margarina
- **500 g**posnog šlaga
- **400 ml**gazirane vode

Priprema

U posudu staviti gazirani sok, dodati šećer, džem od kajsija, ulje i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Izmiksajte sve sastojke, a kad se napravi glatka krema dodati i mlevene orahe. Promešati varjačom i isipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje! Od ove smese ispeci 2 kore ili isipati smesu na veliki pleh (od električnog šporeta) i nakon pečenja koru podeliti na polovinu. Potrebno je napraviti 2x2 kore. Pecite na 200 C oko 10 minuta. Dobro rashladite. Otopite šećer na laganoj vatri da se dobro karamelizuje, dodati kockicu margarina i preliti onako vruće preko svake kore.

Otopiti čokoladu sa margarinom na laganoj vatri i preliti preko griljača. Pustiti da se čokolada stegne. Otopiti alvu sa šećerom, kakaom i vodom. Zagrevati na laganoj vatri dok se sastojci ne sjedine, a zatim dobro ohladiti. Margarin umutite penasto pa sjedinite sa hladnim filom. Šlag umutite sa gaziranom vodom.

Filovanje: kora, griljač, čokoladna, korica, krema, šlag, kora... Dekorirati po želji. Prijatno!

Potrebno je spremiti nekoliko dana pre da bi se sastojci sjedinili, a griljač omekšao!

Savet