

okoladna fantazija ili Praline torta



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **6**belanaca
- **1** kesicavanilin šecera
- **240 g**kristal šecera
- **300 g**prženih mlevenih lešnika
- **malosoli**
- **1 kašikatamnog kakao praha**

Za tamnu kremu:

- **6**žumanaca
- **100 g**kristal šecera
- **100 g**mlječne cokolade Crunch
- **1 kašikatamnog kakao praha**
- **60 g**prženih mlevenih lešnika
- **200 g**maslaca
- **2 kašikeumucene toping baze**

Za belu kremu:

- **200 ml**toping baze
- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **1/2** kesiceželatine u prahu

Za glazuru od cokolade:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**šecera u prahu
- **3 kašikesoka** od narandže
- **30 g**maslaca

Priprema

Tepsiju od rerne namažite margarinom i stavite papir za pecenje, namažite papir margarinom i pospite prezlima. Oznacite velicinu 36x30cm. Priprema testa: Belanaca sa malo soli umutite mikserom u cvrst sneg, dodajte šefer i vanilin šecer pa umutite. Na kraju dodajte mlevene lešnike i lagano varjacom umutite da dobijete glatku smesu. Testo stavite u tempiju na oznacenu velicinu i izravnajte.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 210 stepeni deset minuta. (200 oko 15 minuta). Nakon 10 minuta tempiju od rerne izvadite iz rerne. Dok je testo još toplo izrežite stranicu od 36cm na 3 trake širine 12 cm i odmah ga malo maknite sa mesta na kome se peklo, te ostavite da se trake ohlade. Izrada tamne kreme: Na pari zagrejati žumanca sa šecerom, dodati cokoladu i dobro na pari umutiti. Mikserom umutiti toping bazu u cvrst šlag i staviti sa strane do upotrebe. Kada se krema dodati umucen maslac, mikserom sjediniti sa cokoladnom kremu. Na kraju dodati mlevene pržene lešnike i 2 kašike umucene toping baze Izrada bele kreme: Kockice bele cokolade staviti u širu posudu na slabiju vatu da se polagano otopi. Želatinu staviti u malu šerpicu, prelit u 2 kašike hladne vode i pustiti da odstoji oko 5 minuta te staviti na blagu vatu da se otopi uz stalno mešanje (nesme da provri). U umucenu toping bazu lagano umutiti otopljeni beli cokoladu i otopljeni želatinu da postane glatka krema. Za glazuru na pari otopiti sve sastojke ili iste otopiti na laganoj vatri uz stalno mešanje. Prvu koru ravnomerno premazati tamnom kremom. Na tamni krem staviti drugu koru.

Drugu koru ravnomerno premazatina belom kremon. Na beli krem staviti trecu koru.

Trecu koru prelit glazurom od cokolade. Koncem ili nožem lagano oznaciti parcad na svaka 2 cm, a stranicu od 12cm podeliti na dva dela po 6cm svaki.

Staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne. Od ove kolicine namirnice dobije se 28 parcadi torte. Pre posluživanja tortu izvaditi barem 1 sat ranije iz frižidera, jer ce tada doci do izražaja prelep cokoladno pralinast okus.

Savet

Torta bez brašna i puna okoladnog okusa koja je oduševila sve moje prijatelje okoladna fantazija ili Praline torta (koja mi je bila samo inspirativni poticaj)