

Vocna torta sa cokoladnim likerom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- 4jaja
- 200 gšecera
- 70 gmaslaca
- 70 gcrne cokolade
- 60 mlmleka
- 60 mlvrole vode
- 1 kašicicaarome vanile
- 200 goštrog brašna
- 40 gkakaoa
- 2 kašicicepraška za pecivo
- 1 prstohvat sode bikarbone
- 1 prstohvatsoli

Za natapanje korica:

- 100 mlcokoladnog likera
- 100 mlmleka

Fil sa jagodama:

- 700 gpirea od jagoda
- 70 ggustina
- 100 gšecera
- 1 kašicicaarome od vanile

- **70 g** maslaca

Vanil krem:

- **500 ml** kokosovog mleka
- **100 ml** čokoladnog likera
- **4** žumančeta
- **90 g** gustina
- **100 g** šecera
- **1 kesica** šlag krema od vanile
- **100 ml** hladnog mleka

Za premazivanje torte:

- **200 g** belog šlag krema
- **200 ml** hladne gazirane vode

Priprema

im sam videla ovu tortu na sajtu Coolinarika, znala sam da cu je praviti sebi za roendan. Imala je u sebi sve sastojke koje volim.

Vanil krem: Prvo spremite ovaj fil, jer mu treba vremena da se ohladi. Kokosovo mleko možete i sami da napravite. U šerpu stavite 1,2 l vode, dodati 200 g kokosa i staviti da provri (poklopljeno, tako ga i kuvati). Kada provri, smanjiti na srednju temperaturu i kuvati 20 minuta. Ostaviti da se ohladi, pa ga kroz gazu procediti (rukama dobro istisnuti svu tečnost). Dobija se oko 900 ml tečnosti. Iskoristite pola litra za fil, a ostatak ostavite u frižider (za druge deserte, milkšejkove...), ili ga popijte. Jako je ukusno. Ako ga ostavite u frižider, da vas ne buni, na površini se stvori beli tvri sloj (kao kod mleka kajmak). Samo ga ugrejte i korica ce se rastopiti. Ako ne volite ovo da radite, vi kupite gotovo kokosovo mleko...

Gustin i šecer staviti u odgovarajuću posudu, prelići ga sa čokoladnim likerom i promešati. Od kokosovog mleka odvojiti 200 ml, sipati u smesu sa gustinom i, žicom za mucenje, dobro sjediniti. Žumanca staviti u vanglicu i mikserom ih penasto umutiti. Polako sipati smesu sa gustinom, uz neprekidno mucenje i sve dobro sjediniti. Ostatak kokosovog mleka staviti da provri. U provrelo mleko sipati smesu sa žumancima. Skuvati krem, neprekidno mešajući žicom za mucenje. kada se krem zgusnuo skloniti ga sa vatre, prekriti providnom folijom (da se ne formira korica) i ostaviti ga da se ohladi. Šlag krem umutiti sa 100 ml mleka. Ohlaeni krem "razbiti" mikserom, dodati umuceni šlag krem i mutiti dok se ne dobije penasti krem (u pocetku bude zrnasta struktura, ali daljim mucenjem dobićete pravi krem). Krem podeliti na tri dela.

Korice: Pripremiti kalup sa obrucem za pecenje korice, vel. 24cm. Dno kalupa obložiti pek papirom, a stranice premazati maslacem. Rernu uključiti da se zagreje na 170 stepeni. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u odgovarajuću posudu, dodati prstohvat soli i umutiti cvrsti šne. Umuceni šne ostaviti na stranu.

Maslac i izlomljenu cokoladu staviti na tihu vatru i otopiti. Žumanca staviti u vanglicu i uz postepeno dodavanje šecera penasto ih umutiti (da "pobebe"). Dodati, prohladni, istopljeni maslac sa cokoladom i mleko, pa dobro sjediniti. Zatim, uz neprekidno mucenje, polako sipati vrelu vodu. U jednu posudu staviti brašno i u njega prosejati (kroz cetku za caj) kakao. Dodati prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Promešati pa dodati u tecne sastojke. Najmanjom brzinom na mikseru sve dobro sjediniti. Na kraju dodati, iz 2-3 puta, umucena belanca i kašikom ih sjediniti sa testom. Testo sipati u pripremljeni pleh i staviti da se pece. Probat i cackalicom da li je kora pecena (ne treba da vas brine, ako površina korice popuca). Pecenu koru ostaviti da se prohladi, pa nožem je odvojiti od stranice kalupa, skinuti obruc i ostaviti da se potpuno ohladi. Zatim je, ostrim i dugackim nožem, iseci na tri korice. Gornju koricu, ako je popucala, iseci i poravnati.

Fil sa jagodama: Jagode rukom izgnjeciti, pa ih izblendati. U odgovarajucu posudu staviti gustin, šecer i razrediti ih sa 200 ml pirea od jagoda. Ostatak pirea staviti u dublju posudu, dodati ekstrakt vanile i staviti da provri. U provrelu smesu sipati razrezeni gustin i, uz neprekidno mucenje žicom za mucenje, skuvati gusti krem. Skuvani krem skloniti sa vatre, dodati iseckani maslac i mešati dok se maslac ne rastopi. Ostaviti da se samo malo prohladi, podelivši ga na tri dela.

Na plato za tortu staviti prvu koricu, pa oko nje staviti obruc od kalupa, u kome se pekla kora. Za natapanje korica pomešati cokoladni liker i mleko. Preliti dobro koricu. Preko staviti prvu trecinu toplog vocnog fila, poravnati ga i staviti samo malo u frižider. Treba da se fil blago stegne (to jako brzo bude), pa staviti prvu trecinu vanil krema. Poravnati. Ponoviti postupak sa drugom i trecom koricom. Ostaviti tortu u frižider, da odstoji 4-5 sati, zatim je izvaditi, nožem proci izmeu torte i obruca i skloniti obruc.

Umutiti dobro šlag krem sa hladnom gaziranom vodom i premazati celu tortu. Ukrasiti je po svojoj želji. Ostavite tortu u frižider da se šlag stegne pa je poslužite. Torta je toliko ukusna, da cete uživati u svakom zalogaju...

Savet