

Srneci hrbat cokoladna torta bez brašna



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 6jaja
- 150 gkristal šecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 150 gmaslaca
- 150 gcokolade za kuvanje
- 90 gmlevene plazme
- 25 gtamnog kakao praha
- 100 gmlevenih oraha
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- Za kremu:
- 3jajeta
- 150 gkristal šecera
- 150 gcokolade za kuvanje
- 150 gmaslaca

Priprema

okoladu stavite u šerpicu na laganu vatru da omekša. Mikserom penasto umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom, dodati mleveni plazma keks, omekšalu cokoladu, maslac, kakao i mlevene orahe te mikserom dobro umutiti. Tepsiju za srneci hrbat dužine od 30 cm i širine od 12 cm premazati margarinom i posuti prezlina. Dobijenu smesu kašikom stavljati u pripremljenu tepsiju.

Nožem izravnati da masa bude ravnomerno rasporeena po celoj tepsiji.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci 30 minuta. Dok se testo pece napraviti kremu: Mikserom umutiti jaja sa šecerom te staviti u posudu na paru, dodati cokoladu i varjacom mešati dok ne ostane trag od varjace na dnu posude (cca 15-20 min). U ohlaenu kremu umutiti razraen maslac. Ako je krema malo rea staviti je u frižider da se stegne. Peceno testo izruciti na tacnu za posluživanje.

Nožem prerezati po dužini i gornji deo odložiti. Na peceno testo kašikom stavljati cokoladnu kremu i nožem rasporeivati po testu.

Dve tri kašike kreme ostaviti da bi se premazala udubljenja od rebara kada se stavi gornji deo testa.

Gotov kolac staviti u frižider da se krema malo stegne.

Ukrasiti sa cokoladnim glazurama ili prema želji.

Savet

Dugo sam razmišljala koji kola ili tortu da napravim za uskrs i konano sam u petak poslepodne odlučila da napravim ovu tortu koju nisam pravila još od decembra 2011 godine, i na moju sreću imala sam sve potrebne namirnice kod kue. Meni je to sona i mona torta koja se topi u ustima, a okoladna krema joj daje posebnu punou.