

Pecina Oreo torta



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za podlogu:

- **1 pakovanjem**levenog Oreo keksa
- **100 g**margarina
- **100 ml**mleka

Fil:

- **350 g**šlag kreme
- **2** **caše** maestro cream
- **2** **kesice**želatina
- **1 pakovanjem**rvljenog Oreo keksa

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **2** **kašicice**kakao
- **1** **kesica**vanil šecera
- **2/3** **čaše**maesteo cream

Dekoracija:

- **150 g**šlag kreme
- **2** **kašicice**kakao
- **50 g**bele cokolade

- 50 g crne čokolade
- keksici za dekoraciju

Priprema

Margarin otopiti i prelići preko mlevenog Orea. Dodati mleko i 3 kašike mrvljenog Orea (od pakovanja za fil) sve izmešati i staviti u kalup kome se skidaju stranice. Utopkati i formirati koru. Stranice kalupa premazati margarinom. Staviti u frižider dok se priprema fil.

Umutiti šlag kremu sa vodom, ali tako da ne bude previše čvrst. Dakle malo meksi šlag. Kada nakrivite činiju da se tek polako pomera (sliva). Maestro cream staviti u posebnu činiju i kašikom ih samo izmešati da se razbije.

2 želatina prelići sa 10 kašika vode i ostaviti da nabubri. Za to vreme u šlag dodati maestro i sjediniti mikserom na kratko. Nabubrela želatina otopiti, paziti da ne provri.

Želatinu dodati 2 kašike smese, izmešati. Uključiti mikser na najslabije pa mutiti šlag i polako ulivati želatinu.

Sve sjediniti mikserom. Zanim dodati mrvljeni Oreo i špatulom sve sjediniti. Ili na kratko mikserom.

Smesu izliti preko kore i staviti u frižider na hladnoću da se stegne.

Posle nekoliko sati, kada ste sigurni da se steglo i učvrstilo. Meni je trebalo nekoliko sati jer mi frižider bas dobro hladi. Ako vam tako nije sigurno možete spremati tortu dan ranije. Dakle možete ostaviti preko noci, ili napraviti ujutru pa uveče nastaviti.

Skinuti obruc. Čokoladu otopiti pa još dodati maestro cream, kakao i vanil šećer. Sve izmešati da nema grudvica.

Glazuru prelići preko torte tako da se pokrije cela površina. I prelići i po ivicama kako bi se na nekim delovima slivalo niz tortu (radi izgleda i dekoracije. Nije obavezno).

Ostaviti u frižider, a zatim umutiti šlag kremu za dekoraciju, čvrsto umešati kakao i umutiti mikserom. Staviti u špriz i izdekorisati tortu po želji. Preko poredjati keksice, kockice čokolade, po želji.

Tortu ohladiti još malo da se stegne glazura pa seci tako što nož stabimo pod mlaz vruće vode i secemo.

Savet

I tako nestade torta u mahu. Svako po parče više i nema ničeg ni od torte ni od dekoracije. Jedino svečice ostale :) Ja nemam reči kojim bih opisala ukus ove torte. Ovo je do sada najlepša torta koju sam probala. A i ostali koji

su probali dele misljenje. Opis je malo duži, ali torta se u suštini brzo pravi, samo je potrebno vreme da se fil stegne kako bi se skinuo obru?. Sve je tako kremasto i slatko, sa preukusnom podlogom. Bilo je komentara kako je torta jako slatka, taman kako treba za ovako kremastu strukturu. A kao što vidite še?era nema :) zbog šlaga, oreo keksa, glazure od ?okolade i slatkisa za dekoraciju, kao i dodatnog šlaga, nije bilo potrebe trpati bezpotrebni še?er. Ina?e ovom prilikom se zahvaljujem i portalu na kalupu koji sam isprobala ovom prilikom, bi?e još kako od koristi za ovakve poslastice. :)