okoladna torta sa ukusom kajsija

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**ulja
- **5 g**praška za pecivo
- **2 kašike**kakao praha
- **5 kašika**mleka

Fil:

- **5**žumanaca
- **5 kašika** šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **45 g**pudinga od cokolade
- **500 ml**mleka
- **150 g**cokolade (56%kakaa)
- **180 g**maslaca

Još:

- **300 g**džema od kajsija
- **100 g**cetvrtastog keksa

Ukrašavanje:

- **50 g**šlag krema
- **100 ml**mleka
- **100 g**Oreo keksa (mlevenog)
- **100 g**cokoladnih rolera

Priprema

Za pripremu kore, umutiti belanca uz postepeno dodavanje šecera. Dodati ulje, pa još kratko umutiti. Brašno, kakao i prašak za pecivo pomešati i lagano sjediniti sa belancima. Okrugli kalup velicine 26cm obložiti pek papirom i sipati pripremljenu smesu. Peci na 170°C, oko 20 minuta. Pecenu koru izbockati cackalicom i preliti mlekom.

Za pripremu fila, pomešati žumanca sa pudingom i 100ml mleka. Ostatak mleka prokuvati sa šecerom, pa dodati smesu od žumanaca i mešati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle, dodati cokoladu i maslac, pa sve sjediniti da se dobije fina krema.

Prohlaenu koru premazati tankim slojem fila. Keks umakati u mleko i reati preko fila, a zatim naneti džem od kajsije. Na kraju završiti ostatkom cokoladnog fila. Staviti tortu na hlaenje nekoliko sati.

Umutiti šlag krem, dodati samleven Oreo keks od koga odvojiti jedan deo za dekoraciju. Tortu premazati šlagom, posuti mlevenim keksom i ukrasiti cokoladnim rolerima.

Savet

Koristila sam domai džem od kajsija, naravno može bilo koji drugi...