

## *izkejk sa belom cokoladom*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **250** gmlevenog plazma keksa
- **50** gmlevenih lešnika ili badema
- **2** kašikenugat krema (po izboru)
- **100** gistogramljenog maslaca
- **100 ml** mleka

#### **Fil sa malinama:**

- **200 g** malina
- **2** kašike šecera
- **1** kesicavanilinog šecera
- **1** kašikagustina
- **2** kašike vode

#### **Beli fil:**

- **1/2 kg** sitnog neslanog sira
- **160 g** prah šecera
- **1** kašica arome vanile
- **250 ml** slatke pavlake
- **1** kesica želatina u prahu

## **Ganaš od bele cokolade:**

- **200 g** bele cokolade
- **100 ml**pavlake za kuvanje sa 20% mm

## **Priprema**

Kora: Obruc kalupa vel. 22cm obložiti providnom folijom i staviti ga na sredinu tacne za tortu. Mlevenu plazmu staviti u vanglicu. Dodati mlevene lešnike (ja sam ih prethodno malo ispekla, samo da dobiju na jacini arome), nugat krem (eurokrem, nutelu...), istopljeni maslac i mleko. Rukom sjediniti sastojke i prebaciti smesu unutar postavljenog obruca. Kašikom formirati koru. Staviti je u frižider.

Fil sa malinama: Zamrznute maline staviti u manju šerpicu. Dodati šefer i vanilin šefer. U provrele maline dodati gustin koji je rastvoren u vodi. Kuvati uz neprestano mešanje dok se maline ne zgusnu. Ostaviti da se prohlade, povremeno promešati da se ne uhvati korica na površini. Izvaditi koru iz frižidera i kada maline budu mlake sipati ih ravnomerno preko kore. Staviti ponovo u frižider.

Beli fil: Želatin staviti u odgovarajuću posudu i preliti ga sa 4 kašike hladne vode. Promešati i ostaviti da želatin nabubri. Sitan sir staviti u vanglicu, dodati prah šefer, aromu vanile i mikserom umutiti. Posebno umuti slatkou pavlaku i dodati je u sir iz dva puta. Umutiti. Nabubreli želatin staviti na tihu vatru da se otopi (ne sme da provri), pa ga sipati u fil. Mikserom sve sjediniti. Ko želi da mu fil bude cvrci neka stavi dva želatina. Vrati tortu u frižider da se beli fil stegne.

Ganaš: Izlomiti belu cokoladu i staviti je u manju šerpicu. Dodati pavlaku za kuvanje i sve zajedno staviti na tihu temperaturu, da se cokolada otopi i da se sjedini sa pavlakom za kuvanje (ne sme da provri). Neprestano mešati sve dok se ne dobije gladak fil. Skloniti sa vatre i ostaviti da se 1-2 minuta prohladi. Izvaditi tortu iz frižidera i preliti je sa belim ganaš kremom. Najbolje je tortu ostaviti preko noci u frižideru i narednog dana je poslužiti. Tortu, po želji, možete ukrasiti blanširanim listicima badema.

Tortu sam pravila po receptu Julie Radojević.

## **Savet**