

okoladna torta (64)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 2 belanca
- 3 žumanca
- 3 cela jaja
- 100 g šecera
- 40 g prah šecera
- 30 g brašna
- 30 g kakaoa

okoladni krem:

- 200 ml slatke pavlake
- 200 g crne čokolade
- 80 g mekšalog maslaca
- 30 ml proceene turske kafe
- 2 pune kašike džema od višanja
- 100 g višanja

Dekoracija:

- izrendana korica od pomorandže
- (kupljena, za dekorisanje deserta)

Priprema

Zamrznute višnje ocediti i preseći ih na pola (ako su krupne preseći ih i na četiri dela). Dno kalupa velicine 22cm obložiti pek papirom. Stranice kalupa i pek papir dobro premazati maslacem. Rernu zagrejati na 180 stepeni.

Belanca staviti u dublju posudu, cvrsto ih umutiti i skloniti na stranu. U vanglicu staviti odvojena žumanca, cela jaja, šećer i šećer u prahu. Mutiti mikserom sve dok se ne dobije penasta, zgusnuta, smesa. Postepeno dodavati kašikom belanca (po dve kašike) i polako ih varjacom sjediniti sa jajima i šećerom. U dublji tanjir prosejati mešavinu brašna i kakao praha, pa postepeno dodavati u testo. Varjacom sve sjediniti (znaci, mikser koristimo samo dok se umute jaja). Umucenu smesu sipati u pripremljeni kalup i staviti da se pece. Ja sam biskvit pekla, u rerni sa ventilatorom, 38 minuta. Najbolje probati cackalicom, bocnuti testo i ako je cackalica suva, biskvit je pecen (ako treba prekriti ga alu folijom da površina ne izgori). Peceni biskvit ostaviti da se prohladi u kalupu, pa ga prebaciti na žicu od šporeta, da se ne donja strana potparila. Ostaviti da se potpuno ohladi, pa ga preseći poprecno, da se dobiju dve korice.

okoladni krem: Skuvati jaku tursku kafu, ostaviti da se ohladi i polako odvojiti 30 ml, bez taloga. U odgovarajucu posudu staviti izlomljenu cokoladu, preliti je sa slatkom pavlakom i staviti na tihu vatru. Kada pocne da se zagreva neprestano mešati, sve dok se ne dobije gladak krem. Da biste ubacili omekšali maslac temperatura krema treba da bude tolika, da kada probate prstom da se ne izgorite. Znaci, tada ubaciti iseckani maslac i mešati da se otopi. Na kraju sipati kafu i dobro promešati.

Ja sam odmah odvojila u šoljicu pet punih kašika fila za premazivanje stranica torte, i u manju ciniju 150 g krema za premazivanje prve korice. Odvojeni krem sam stavila u frižider da se malo stegne, a ostatak krema sam držala na toploj ringli.

Na tacnu za tortu staviti prvu koricu. Premazati je džemom od višanja (možete koristiti bilo koji drugi džem, samo da je kiselkast) i preko džema naneti odvojenih 150 g krema, koji se malo stegnuo. Sa kremom premazati celu površinu kore i preko poreati višnje (ili voće po vašem izboru). Preklopiti drugom korom i blago je pritisnuti. Sada, sa pet kašika odvojenog fila premazati stranice torte. Ostatkom fila preliti površinu torte, iz dva puta. Preliti jedanput, lepo ga razmazati po površini i pustiti da sklizne na stranice torte. Zatim preliti sa ostatkom fila.

Tortu sam dekorisala sa izrendanom koricom pomorandže za deserte (koju sam kupila u Lidlu). Možete je dekorisati pistacima ili nekim drugim orašastim plodovima. Tortu ostaviti u frižider najmanje dva sata pre upotrebe.

Recept sa videla kod Lepog Brke, pod nazivom -okoladna torta od 95 oktana. Tortu sam napravila sa nekim mojim malim izmenama...

Savet