

okoladna torta (65)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **8**belanaca
- **8** kašikašecera
- **150** gsvih smokvi
- **150** goraha
- **1** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

Za fil:

- **8**žumanaca
- **4** kašikešecera u prahu
- **200** gmaslaca
- **100** gMilka Noisette cokolade
- **100** gcokolade za kuvanje

Priprema

Za koru: U ciniju staviti krupno mlevene suve smokve, krupno mlevene orahe, brašno, prašak za pecivo, izmešati i ostaviti sa strane. Zasebno, mikserom umutiti belanca u cvrst šam, dodati šecer i dobro umutiti mikserom. Dodati smesu sa smokvama, orasima, brašnom i praškom za pecivo i lagano izmešati špatulom kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u pleh obložen pek-papirom, ravnomerne rasporediti i peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Gotovu koru uzvaditi iz rerne, prekriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se ohladi. Ohlaenu koru iseci na tri dela. Za fil: Mikserom umutiti žumanca i šecer u prahu na pari (oko 7 minuta, dok smesa ne dobije potrebnu gustinu). Skloniti sa vatte i ostaviti da se ohladi. Obe cokolade

otopiti na pari i ostaviti da se ohlade. Omekšali maslac (sobne temperature) umutitu mikserom, dodati smesu od žumanaca i šecera u prahu i umutiti mikserom. Zatim, umešati ohlaene cokolade i sve dobro umutiti mikserom kako bi se svi sastojci sjedinili. Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, prenazati je filom, preklopiti drugom korom, te i nju premazati filom. Završiti trecom korom. Celu tortu nafilovati istim filom. Tortu dekorisati po želji i ostaviti u frižider da se stegne.

Tortu seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Fantastinog je ukusa. Probajte, prijatno!