

Šešir torta



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mlevene plazme
- 100 g mlevenih oraha
- 200 g cokolade za kuvanje
- 200 g šećera u prahu
- 1 margarin
- 2 jajeta
- 200 ml fante (ili nekog drugog gaziranog soka)
- 500 ml vrhnja za šlag
- 500 g šlaga
- jestiva prehrambena boja (zelena)
- ruža

Priprema

Jaja i šećer mutiti na pari. U toplu kremu dodati 100 g cokolade za kuvanje i mešati, dok se cokolada ne otopi. Kremu ohladiti, pa dodati margarin omekšao na sobnoj temperaturi, pa dobro izmiksati. Dodati plazmu, orahe i 100 g rendane cokolade. Sipati sok i sve dobro promešati, da se svi sastojci sjedine.

Od dobijene mase odvojiti 1/3, koja će biti centralni, izdignuti deo šešira, a od ostatka oblikovati obod šešira. Tortu ostaviti u frižider.

Za to vreme umutiti šlag. 200 g šlaga ostaviti bijele boje, a ostatak obojiti jestivom prehrambenom bojom.

Celu tortu premazati belim šlagom, a kuvarski špric napuniti zelenim šlagom, pa celi šešir ukasiti.

Kao dekoraciju na šeširu staviti i jestivu ružu!