

Posna cokoladna torta (2)



Sastojci

Za testo:

- 2 šolje vode
- 2 šolje šecera
- 1/2 šolje ulja
- 3 šolje brašna
- 3 kašike kakaoa
- 2 vanilin šecera
- 2 praška za pecivo
- 1 ravna kašicica cimeta
- 2 kašike ruma

Za fil:

- 1/2 tegle džema po izboru
- malo soka od 1 limuna

Za glazuru:

- 100 g crne cokolade za kolace
- 1 kašika margarina

Za preliv:

- 100 g šecera
- 1 dl vode
- 1 kašika ruma
- korica od 1 limuna (rendana)

Priprema

Prvo zagrejati rernu na 200 C, zatim okrugli kalup obložiti pek papirom. Uzeti posudu za mešenje i prvo umutiti mikserom šecer, vodu i ulje, a zatim dodati sve ostale sastojke za testo i dobro sjediniti.

Sipati u pripremljen kalup i staviti da se pece. Kada se odvoji testo od papira peceno je, ali možete da proverite da bi bili sigurni cackalicom, pa ako na njoj nema tragova testa peceno je.

Pecen kolac izvaditi iz kalupa, odvojiti od papira i ostaviti da se prohladi.

Za to vreme skuvati preliv za koru, tako što šecer, vodu i rum stavite da provri.

Sada kolac presecite popreko, ali tako da gornja kora bude deblja od donje.

Tanju koru staviti na tanjir i premazati je sa 2/3 džema (najbolje mešavina više vrsta džema, jabuka, malina, pomorandža, ribizle), preko staviti deblju koru, koju prelijemo pripremljenim prelivom od šecera. Sada tortu premažemo ostatkom džema.

Napravimo glazuru, tako što na laganoj vatri otopimo cokoladu i margarin i to dobro umutimo da se sjedini. Prelijemo tortu i odozgo narendamo koricu od limuna.

Stavite u frižider da se hladi i tek sutradan seci na parcad i služiti. Može da se uz kolac posluži i šlag.

Savet: Ja sam tortu dodatno ukrasila, tako što sam viljuškom napravila po cokoladi šare. Inace tortu treba praviti dan ranije, da bi mogla da se lepo ohladi i omekša i bila softana.