

## *Pariška torta sa cokoladom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g brašna
- 125 g maslaca
- 180 g šećera u prahu

#### **Nadev:**

- 4 jajeta
- 175 g čokolade za kuvanje
- 1/2 l mleka
- 1 kašičica gustina
- 1 kašičica ekstrakta vanile
- 2 kašike ruma
- 1 list želatina
- na vrh noža soli

### **Priprema**

Izrezati maslac na komadice i ostaviti da se otopi do sobne temperature. Napraviti glatko testo od brašna i maslaca, kašike šećera i malo soli. Da bi smesa postala glatka, dodati dve, tri kašike vode. Loptu od testa ostaviti da stoji jedan sat.

Zagrejati pecnicu na 190° C. Pleh za pečenje kružnog oblika premazati maslacem i posuti brašnom, pa u njega

izruciti testo. Gornju površinu testa izbosti viljuškom. Prekriti aluminijumskom folijom i peci 15 minuta. Skinuti foliju i peci još sedam, osam minuta da dobije boju. Izvaditi iz pecnice i ostaviti da se ohladi.

U međuvremenu razmutiti gustin u malo hladnog mleka. Odvojiti žumanca od belanaca i od žumanaca i polovine pripremljene kolicine šecera napraviti ujednacenu smesu. Dodati rastopljen gustin. Preostalo mleko zagrejati i sipati u žumanca i gustin. Na mlakoj ploci mešati ovaj krem dok ne pocne da se zgušnjava.

Skloniti sa štednjaka i dodati ekstrakt vanile. Odvojiti oko 2 dl ovog krema, a u ostatak staviti komadice cokolade i mešati dok se ne rastopi. Ostaviti da se ohladi.

Želatin potopiti u hladnu vodu. Rashla?en krem sipati preko podloge za tortu i ravnomerno ga rasporediti. Vratiti u frižider.

Zagrejati odvojeni krem, dodati rastopljen želatin i sve dobro izmešati. Sipati rum. Ostaviti da se ohladi.

Ulupati sneg od belanaca. Da bi bio cvršci, dodati malo soli. Postepeno dodati šecer. Ovaj sneg sipati u krem s rumom. Sve dobro izmešati i staviti preko torte.