

okoladna torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Smesa za kore i fil:

- **250** gmargarina
- **250** gšecera u prahu
- **8**jaja
- **300** gcrne cokolade (Menage)
- **200** gmlevene plazme

Dekoracija:

- **100** gcrne cokolade
- **1** kašikašecera u prahu za sneg
- prehrambene boje

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu. Voditi racuna da se dobije glatka tekstura, jer sumnjam da i koliko voli da oseti margarin u slatkisima. To se postiže dužinom mucenja.

Umutiti 8 žumanaca, pa dodati smesi od margarina.

Na pari otopiti 300 g cokolade. U koliko nemate malu šerpu na pari, tako malu kolicinu cokolade lakše i brže cete otopiti u improvizovanom duplom sudu, tj. "u vecoj šerpi sa vodom, staviti manju sa cokoladom". Važno je ne uroniti malu šerpu u vodu, jer se tako cokolada direktno kuva i lepi za dno, kao da ste je topili direktno na ringli.

Otopljenu cokoladu, dodati vec pripremljenoj smesi. Dobro sjediniti.

Dodati 200 g mlevenog plazma keksa. Pa opet sve pomešati.

Na kraju, ulupati sneg od 8 belanaca i LAGANO dodati ostalim sastojcima. Najbolje varjacom umešati, kako se ne bi izgubilo na zapremini. Krem podeliti na dva dela.

Od prvog ispeci 2 kore. Obložiti pleh papirom za pecenje. Ovog puta, koristila sam cetvrtasti pleh, dimenzija 24x36cm. Naravno nije strašno da su dimenzije za po 2,3cm veće. Sasvim je dovoljan da se od jednom ispeku obe kore. Peci na 180°C, 15 minuta. Kada sam podelila patišpanj po dužini, velicina jedne kore bila je 12 x 36cm.

Ohladiti korice, pa ih filovati drugom polovinom krema.

Dekoracija koju sam primenila: Otopiti na pari 100 g cokolade. Razliti je na papir za pecenje u obliku pravougaonika da bude otprilike 10cm x 32cm, debljine oko 3mm. Ostaviti na hladno (u zamrzivac) na 5 minuta što je i više nego dovoljno da se stegne. Ostatak cokolade, tek onako razliti na papir i isto da odstoji u zamrzivacu. okoladni pravougaonik staviti po sredini povrsine torte, a ostalu cokoladu izlomiti i nabacati okolo. Jestivim bojama iscrtala sam jelku i ukrase i šecerom u prahu docarala sneg :)

Izvinjavam se što nemam fotografiju sa parcom, :(Dok sam trepnula razgrabili su je. PRIJATNO :)

Savet

*U ovoj torti se jaja ne obradjuju termiki. Ali ako je neko skeptik možete jaja skuvati na pari. U tom slučaju ne morate odvajati belanca. Kad dobiju na gustini kuvanjem, možete direktno dodati okoladu i tako i nju otopiti. U ovom slučaju, bie vam potrebno malo mleka (oko 2 dl) kako bi se keks lakše i bolje umešao, a fil ne bude tvrd. Ovaj nain primenjujem retko. Naješte ako tortu pravim 3 dana ranije. ALI UKUS NIJE ISTI. *U koliko se pena od belanca pomeša mikserom sa ostalim filom, iduće se sav vazduh iz njih i ceo krem bie za etvrtinu manji.

*Papir za peenje odlino prianja uz pleh ako pleh neposredno pre oblaganja pokvasite vodom.