

?okoladna torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Smesa za kore i fil:

- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **8** jaja
- **300 g** crne čokolade (Menage)
- **200 g** mlevene plazme

Dekoracija:

- **100 g** crne čokolade
- **1 kašika** šećera u prahu za sneg
- prehrambene boje

Priprema

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

Umutiti 8 žumanaca, pa dodati smesi od margarina.

Na pari otopiti 300 g čokolade. U koliko nemate malu šerpu na pari, tako malu količinu čokolade lakše i brže ćete otopiti u improvizovanom duplom sudu, tj. "u većoj šerpi sa vodom, staviti manju sa čokoladom". Važno je ne uroniti malu šerpu u vodu, jer se tako čokolada direktno kuva i lepi za dno, kao da ste je topili direktno na ringli.

Otopljenu čokoladu, dodati već 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 pečenje. Ovog puta, koristila sam četvrtasti 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, veličina jedne kore bila je 12 x 36cm.

Ohladiti korice, pa ih filovati drugom polovinom krema.

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

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

Savet

*U ovoj torti se jaja ne obrađuju termički. 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 čokoladu i tako i nju otopiti. U ovom slučaju, biće vam potrebno malo mleka (oko 2 dl) kako bi se keks lakše i bolje umešao, a fil ne bude tvrd. Ovaj način primenjujem retko. Najčešće ako tortu pravim 3 dana ranije. ALI UKUS NIJE ISTI. *U koliko se pena od belanca pomeša mikserom sa ostalim filom, iduvaće se sav vazduh iz njih i ceo krem biće za četvrtinu manji. *Papir za pečenje odlično prijanja uz pleh ako pleh neposredno pre oblaganja pokvasite vodom.