Torta Valentino



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za prvo testo:

- **4**žumanca
- **200 g**kristal šecera
- **8 kašika**kuvane jake crne kafe
- **150 g**oštrog brašna
- **100 g**mlevenih oraha
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5**belanaca
- **malo**soli

Za drugo testo:

- **5**jaja
- **200 g**kristal šecera
- **150 g**oštrog brašna
- **0,5 dl**mlake vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malo** soli

Za prvu kremu:

- **3 dl**mleka
- **4 kašike**oštrog brašna
- **200 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu

- **1 kesica**vanilin šecera burbon
- **1**žumance

Za drugu kremu:

- **3**jaja
- **150 g**kristal šecera
- **150 g**margarina
- **60 g**cokolade za kuvanje

Za prvu glazuru:

- **100 g**bele cokolade
- **4 kašike**vode
- **malo**ulja
- **malo**prehrambene boje za kolace

Za drugu glazuru:

- **30 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike**kristal šecera
- **2 kašike**vode
- **malo**ulja

Ostali sastojci:

- **malo**ruma za prskanje pecenih kora
- **malo**mlevenih oraha za ukrašavanje

Priprema

Dve tepsije velicine 29,5x20,3 cm (vanjska mera 37,5x25 cm) namazati margarinom i obložiti papirom za pecenje. Papir za pecenje takoe namazati margarinom dno i stranice i posuti prezlom. Zagrejati rernu na 190 stepeni. Priprema prvog testa: Skuvati jaku crnu kafu. Belanca sa malo soli umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom i 4 kašike crne kafe penasto mikserom umutiti, dodati još 4 kašike crne kafe i još malo mutiti. Umucenoj smesi dodati sneg od belanaca, brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevene orahe i lagano varjacom mutiti da postane glatka smesa. Pripremljenu smesu uliti u tepsiju. Peci 25 minuta uz povremno okretanje tepsije. Dok se prvo testo pece pripremiti drugo testo: Belanca sa malo soli umutiti u cvrst sneg. Žumanca sa šecerom i mlakom vodom penasto umutiti. Umucenoj smesi dodati sneg od belanaca i brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano varjacom mutiti da postane glatka smesa. Pripremljenu smesu uliti u tepsiju. Peci 25 minuta uz povremno okretanje tepsije. Priprema prve kreme: Kašikom umutiti brašno i mleko i staviti kuvati na laganu vatru da se zgusne. Skinuti sa vatre i pokriti posudu da se ne stvori korica i pustiti da se

ohladi. Margarin, šecer u prahu, vanilin šecer burbon i žimance penasto mikserom umutiti. Dodati ohlaenu kuvanu kremu i dobro umutiti. Priprema druge kreme: Jaja sa šecerom penasto umutiti, posudu staviti na paru i varjacom mešati, dodati cokoladu za kuvanje i kuvati na pari 10-ak minuta. Kremu ohladiti i u nju umešati umucen margarin i dobro umutiti. Prvo testo razrezati po dužini na 2 dela. Gornji deo podici i prebaciti na ravnu površinu. Donji deo testa poprskati rumom i premazati prvom - belom kremom i na kremu staviti gornji deo testa i njega poprskati rumom. Malo bele kreme ostaviti za premazivanje ispod isecenih oblika srca. Gornji deo testa poprskati rumom. Drugo testo razrezati po dužini na 2 dela. Testo ne razdvajati. Na testo staviti 2 papirna srca.

Lagano oštrim nožem izrezati srca.

Mesta gde ce srca biti stavljena tanko premazati sa belom kremom. Naizmenicno stavljati 2 dela prvog srca i 2 dela 2 srca, testa poprskati rumom i premazivati kremom od cokolade.

Izrada glazure od bele cokolade. Belu cokoladu sa vodom staviti da se otopi na laganoj vatri uz stalno mešanje, dodati malo ulja i promešati, podeliti na 2 dela i u svaki deo umešati prehrambenu boju za kolace i preliti preko srca. Izrada cokoladne glazure: okoladu za kuvanje sa vodom i šecerom staviti da se otopi na laganoj vatri uz stalno mešanje, dodati malo ulja i promešati. Preliti cokoladnu glazuru na donje testo oko srca.

Savet