

Torta *Chefica*



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit x2:

- 4 jajeta
- 5 **kašika**šecera
- 40 g cokolade za kuhanje
- 1 **kašika**kakaa
- 5 **kašika**mljevenih oraha
- 2 **kašike**brašna
- 2 **kašike**plazme
- (ili nekog drugog mljevenog keksa)

Sirup:

- 100 ml vode
- 100 g šecera
- 1 vanilin šecer

Krema:

- 170 g cokolade
- 5 žumanaca
- 3 bjelanca
- 8 **kašika**šecera
- 200 g putera
- 100 g prah šecera

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **1 kašik**aulja

Priprema

Biskvit: Odvojiti bjelanca od žumanaca. Umutiti bjelanca i 2 kašike šecera. Posebno umutiti žumanca i 3 kašike šecera. U umucena žumanca dodati otopljenu cokoladu, kakao, pa sve umutiti. Dodati mljevene orahe, brašno i mljevenu plazmu, pa sve sjediniti. Zatim, pažljivo dodati i snijeg od bjelanaca. Sipati u kalup, obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C. Na isti način pripremiti još jednu koru.

Sirup: Dok se biskvit peče, skuhati sirup. Sjediniti vodu, šećer i vanilin šećer, pa na laganoj vatri kuhati 1 minutu. Maknuti sa vatre, pa dodati 1 kašiku ruma (može i bez). Krema: Na pari umutiti žumanca i 5 kašika šecera. Dodati izlomljenu cokoladu. Kad se cokolada otopi, maknuti sa vatre. Ohladiti. Posebno izmiksati puter i prah šećer, pa dodati cokoladnoj kremi. Dobro izmiksati.

Posebno umutiti snijeg od 3 bjelanca i 3 kašike šecera. Dodati snijeg u kremu, pa sjediniti. Ostaviti kremu u frižider, da se malo stegne. Odvojiti 1/3 kreme.

Biskvit premazati sirupom, pa premazati kremom. Preko staviti drugi biskvit, premazan sirupom. Ostaviti u frižider par sati, da se krema stegne. Zatim skinuti ivicu kalupa.

Cijelu tortu premazati odvojenom 1/3 kreme, pa preliti cokoladnom glazurom. Ostaviti da se glazura stegne, pa rezati na parcad.

Savet