

## **Torta cokoladna srca sa ukusom kajsije**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastoјci**

#### **Za 4 kore:**

- **8jaja**
- **8 kašikašecera**
- **4 kesicevanilin šecera**
- **16 kašikabrašna**
- **4 kašikeulja**
- **2 kesicepraska za pecivo**
- **8 kašikavrele vode**

#### **Za fil:**

- **1 tegladžema od kajsija**
- **2 bociceekstrata od kajsije**
- **1/2bocice tecne vanile**
- **100 gMenaž cokolade**
- **4 kašikemleka**
- **4 kašikešecera**
- **2 dlvode**

#### **Za glazuru:**

- **300 gMenaž cokolade**
- **9 kašikamleka**
- **30 gputera**

## **Priprema**

U dublju posudu izlomiti jaja, dodati šefer i vanilin šefer i umutiti mikserom u penastu masu. U toku mucenja dodavati kašiku po kašiku vrele vode. Umešati ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Od ove mase ispeci 4 kore tako što cetvrtinu mase za koru sipati u plitki pleh od rerne prethodno obložen papirom za pecenje. Staviti u zagrejanu rernu na 180C stepeni i peci dok ne porumeni a to je nekoliko minuta jer je kora tanka. Izvaditi pecenu koru iz rerne i zajedno sa papirom je ostaviti da se prohladi. Ovako uradite još 3 puta. U mom slučaju sam umutila celu masu pa podelila na 4 kore, a vi ako vam je lakše radite to pesebno za svaku koru.

Kada su se kore prohladile odvojite ih od papira i izkorijite pomocu kalupa za torte u obliku srca. Trebaju vam 3 cela srca i 3 polovine.

Ostatak kora izkidajte na krupne komade.

Dva dela usitnjениh kora pokvasite sa polovinom džema od kajsija koji ste razredili sa čašom prokuvane vode i 4 kašike šecera. U ovu masu dodajte i ekstrat od kajsije i deo vanile.

Na tacnu stavite jedno celo srce i jednu polovicu. Kore pokvasite sokom od kajsije. Nanesite polovicu fila sa ukusom kajsije.

Stavite drugo srce i polovicu i utapkajte rukama da se fil zalepi za koru. Koru pokvasite sokom od kajsije i nanesite fil sa Menaž cokoladom.

Isto uradite i sa trećim srcem i nanesite drugi deo fila sa ukusom kajsije.

Preko namažite nerazredjen džem od kajsije.

Napravite glazuru tako što prvo zagrejte mleko, zatim dodajte izlomljenu cokoladu i kada se cokolada otpo umešajte puter da se dobije glatka tekstura koja se lako nanosi. Glazuru sipajte preko torte da curi preko ivica i ostavite da se ohladi.

Tortu sam ukrasila cokoladnim mrvicama, belim cvetovima i dekoracijom od šecera a vi to možete da uradite po sopstvenoj želji.

Tortu ostavite do sutradan da se ohladi i svi ukusi povežu. Secite na parcad i poslužite.

## **Savet**

Koliinu šeera možete da poveate ako volite više slatko.