

Dusicina Betty torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Biskvit:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 200 g brašna
- 3 kašike kakaa
- 80 ml ulja
- 80 ml vode
- 1 kesica praška za pecivo
- 1/4 kašice sode bikarbone

Panna cotta:

- 500 ml slatke pavlake
- 1 kesica želatina
- 100 g mlečnih karamela
- 100 g lešnik karamela
- 1-2 kašice meda
- 1 kesica vanilinog šecera
- 1 kašica želatina

Ganache krema od čokolade:

- 250 ml slatke pavlake
- 250 g čokolade

Krema od krem sira:

- 250 g krem sira
- 3-4 kašike eurokrema
- 150-200 ml slatke pavlake

Priprema

Biskvit: Umutite žumanca sa šećerom. Kakao prelijte sa 2-3 kašike vruće vode i izmješajte da dobijete gustu pastu, a zatim ga dodajte u žumanca. Dodajte ulje i vodu te izmiksajte (pazite, prskace malo okolo). Prosijte brašno sa praškom za pecivo i pomešajte sa prethodnom smesom. Umutite belanca u cvrst sneg i lagano sjedinite sa prethodnom smesom. Izlijte u okruglu tepsiju precnika 26 cm, obloženu papirom za pečenje i pecite u rerni prethodno zagrejanom na 175°C . U zavisnosti od rerne, trebace 45 minuta do 1 sat da se ispece (obavezno cackalicom proverite da li je biskvit pečen). Pečen biskvit ohladite i horizontalno presecite na pola.

Panna cotta: Želatinu prelić sa 3-4 kašice hladne vode i pustiti da nabubri. Slatku pavlaku staviti da se kuva na srednjoj temperaturi sa vanilinim šećerom, pre nego što provri, maknuti s vatre i umešati nabubrenu želatinu, vratiti na laganu vatru i mešati dok se želatina otopi. Umiješati karamelu i med i mešati dok se sve ne otopi i sjedini. Okruglu tepsiju precnika 26 cm u kojoj pecete i biskvit obložiti alufolijom i pouljiti (ovo sam radila zato da bih je lakše izvadila, a i zato što mi se dno odvaja, pa bi iscurilo sve sa strane). Izliti panna cottu u tepsiju i ostaviti da se ohladi i stegne. Ja sam je napravila dan ranije, pa je noc provela u frižideru, sve ostalo je raeno sutradan. Možete dodati i više karamelu, ako želite jaci ukus.

Ganache krema od čokolade: Ugrejati slatku pavlaku do tačke vrenja, dodati čokoladu, mešati dok se ne otopi čokolada i sve sjedini. Ostaviti da se dobro ohladi. Kada se ohladi mikserom istuci dok se volumen ne udvostruci.

Krema od krem sira: Umutite krem sir i dodajte eurokrem, te i to umutite. Slatku pavlaku čvrsto umutite i dodajte siru, de lagano promešajte kašikom da se sve sjedini.

Postupak slaganja: Postavite jedan biskvit (možete ga malo i poskropiti sa mlekom ili čokoladnim mlekom), premažite ga ganache kremom od čokolade. Na to stavite panna cottu, pa je premažite kremom od krem sira. Na kraju stavite drugi biskvit i ukrasite po želji. :)

Savet

Možda se u toku pečenja "naduva" biskvit, ako želite da torta bude ravno samo odsećte višak. Meni je rerna malo starija i treba mi oko sat vremena da se biskvit ispece, ali pratite i proveravajte kaćalicom uvek.