Torta Kalina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kora:

- **1 pakovanje**piškota
- **1**cokoladno mleko

Fil cokoladni:

- **200 g**mlevene plazme
- **2**cokoladne šlag kreme
- **50 g**cokolade

Fil vanila:

- **200 g**mlevene plazme
- **2 kesice**vanila šlag kreme
- **50 g**bele cokolade

Vocni preliv:

- **200 g**mešano smrznuto voce
- **3-5 kašika**šecera
- **1 kašika**gustina

Dekoracija:

- **100 g**cokolade
- cokoladne kuglice
- kandirane brusnice
- kandirane aronije

Priprema

Kora: Piškote kratko umociti u cokoladno mleko i odmah reati u okrugli kalup, jednu do druge i popuniti dno.

okoladni fil: Umutiti dve cokoladne šlag kreme i potom postepeno dodavati mleveni plazma keks uz mešanje, do odreene gustine. Masa treba da bude kompaktna, ali ne previše gusta i tvrda. U zavisnosti od gustine šlag kreme, sama gustina fila varira, tako da sami ocenite koliko vam je potrebno keksa, ali 200 g keksa je približno dovoljno. U tu smesu narendajte cokoladu (gorka je i daje adekvatan kontrast) ali, po ukusu može i bilo koja mlecna, da se sitno isecka.

Vanila fil: Isto kao i cokoladni fil, samo što na kraju izrendate belu cokoladu u fil.

Vocni preliv: Voce kuvati u šerpici dok se ne raskuva, dodati 3-5 kašika šecera (u zavisnosto od ukusa), ali voce je samo po sebi dosta kiselo, pa mu je neophodan šecer da izjednaci ukus. Ali, ako volite kiselije, dodajte po manje šecera i probajte dok ne pogodite pravu notu koja vam odgovara. Kašiku gustina umutiti sa malo hladne vode i na samom kraju kuvanja dodavati ga po malo u voce uz obavezno mešanje, dok se ne dobije željena gustina. Ostaviti da se prohladi, ali ne u frižider, dovoljno samo da ne bude vruce na dodir.

Dekoracija: okoladu istopiti na pari sa malo putera. Topljenu cokoladu presuti u dekor špric ili dresing džak i na papiru za kuvanje crtati oblike po želji. Ja sam se ovde odlicio za jelkice i spirale. Kada nacrtate sve oblike na papir, odma ga stavite u frižider na ravnu podlogu, još bolje, ako može da vam stane i zamrzivac.

Postupak: U kalupu su poreane piškote umocene u mleko, preko njih ide cokoladni fil debljine dva prsta. Na taj cokoladni fil pobacati kandirane brusnice i aronije i preko toga dodati fil od vanile, isto debljine dva prsta. Trudite se da ostane samo malo mesta ispod površine kalupa. Tako formiranu masu staviti u frižider na pola sata da se stegne. Kada se stegne, skinuti kalup i oko 'ruba' torte napraviti obruc puslica od šlag kreme sa dresing džakom, napraviti kao bazencic u koji ulijete ohlaeno kuvano voce. Voce treba da ima odreenu gustinu, ali ne sme da bude jako gusto. Poenta je, da pri secenju torte vocni preliv curi preko svakog parceta. Kada ste sipali vocni preliv, izvadite cokoladne dekoracije (ukrase) iz frižidera i zalepite ih na rub torte, zabodite ili kako god vam odgovara. Isto tako poreajte i coko kuglice i kandirano voce.

Savet

Otkrivajte nove ukuse i uživajte u svakom zalogaju! Prijatno! :)