

Torta *Opojni san*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 120 gcokolade
- 40 gmaslaca
- 60 gmlevenih oraha
- 40 gmlevenog maka

Za krem:

- 100 gcokolade
- 100 gšecera
- 2 kesice (16 g)želatina
- 1/2 lslatke pavlake
- 1 dl nes kafe

Za glazuru:

- 150 gcokolade
- 50 gputera
- 2 kašike mleka

Priprema

Umutite penasto žumanca sa šećerom. Posebno umutite belanca u cvrst šam. Otopite cokoladu i puter.

U umucena žumanca dodajte cokoladu, puter, mak i orahe.

Na kraju dodajte šam od belanaca i sve dobro sjedinite.

Masu podelite na dva dela pa pecite kore u kalupu precnika oko 20 cm, koje ste obložili pek papirom oko 30 minuta na 200 stepeni. PS. Ja sam pekla jednu koru i podelila je na pola.

Za krem, rastvorite želatin u pripremljenu i ohlaenu nes kafu u koju ste dodali šećer i ostavite da nabubri. Posebno cvrsto umutite pavlaku, pa u nju dodajte želatin koji ste sasvim malo zagrejali (pazite da ne provri) i sve zajedno ponovo umutite.

Na kraju dodajte sitno seckanu cokoladu.

Sve izmešajte i nanesite na prvu koru. Tortu ukasite po želji i ostavite u frižider da se dobro ohladi i stegne.

Pokrijte drugom korom i odozgo prelijte glazurom od cokolade.

Secite po želji i poslužite. Prijatno!

Savet