okoladna torta sa jagodama

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za piškotu:

- **100 g**maslaca
- **150 g**šecera
- **2** jajeta
- **1 prstohvat** soli
- **100 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **40 g**kakaoa
- **100 ml**mleka

Za fil:

- **300 g**crne cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**maslaca
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina
- **4 kašike** hladne vode

Za ganaš:

- **200 g**crne cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

I još:

- **1/2 kg**svežih jagoda
- **malo**bele lomljene cokoalde

Priprema

Za biskvit izmiksajte maslac, šecer, so, jaja, pa dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao. Sve zajedno izmiksajte.

Smesu izlijte u okrugli kalup obložen papirom za pecenje.

Pecite 25 minuta na 180 stepeni. Biskvit ohladite, skinite obruc, skinite papir pa ponovo vratite obruc.

Za fil cokoladu i maslac otopite na pari pa prohladite.

Želatin prelijte sa vodom i ostavite 10 minuta da nabubri, a zatim ga istopite u mikrotalasnoj. Slatku pavlaku umutite da bude mekša. Dodajte kašiku pavlake u istopljen želatin i promešajte, a zatim to izrucite u umucenu slatku pavlaku.

Zatim 3-4 kašike slatke pavlake dodajte u istopljenu cokoladu, a zatim to izrucite u slatku pavlaku.

Sve dobro promešajte da se smesa izjednaci.

Zatim u tankom sloju namažite fil preko biskvita. U krug oko obruca složite polovine jagoda, a ostatak (sredinu) popunite celim jagodama.

Preostali fil sipajte u poslasticarski špric i istiskujuci fil popunite deo izmeu jagoda, a onda dodajte i ostatak fila i sve poravnajte.

Za ganaš cokoladu izlomite i prelijte vrelom slatkom pavlakom, ostavite da odstoji 2-3 minuta, a zatim mešajte dok se smesa ne izjednaci.

Prelijte preko fila i pospite belom cokoladom.

Hladite u frižideru 3-4 sata, zatim skinite obruc, secite na parcad i služite.

Savet