

Tartuf torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tartuf torta:

- **3** jajeta
- **6** kašika šecera
- **3** kašike ulja
- **5** kašikamleka
- **1/2** kesice praska za pecivo
- **1** kesica pudinga od cokolade
- **1** kašika cokolade u prahu

Za prskanje kore:

- **100** ml cokoladnog mleka

Fil:

- **700** ml slatke pavlake
- **125** g margarina
- **350** g cokolade
- **350** g mlečne cokolade
- **300** g smrznutih malina

Za dekoraciju torte:

- **100** g cokolade

- **100 g** slatke pavlake
- **100 g** mlečne cokolade

Priprema

Priprema fila: U odgovarajućoj posudi sipati slatkulu pavlaku, izlomiti mlečnu cokoladu i cokoladu za kuhanje, dodati margarin narezan u komadice. Na laganoj vatri zagrevati i mešati dok se sve ne rastopi i sjedini. Fil ostaviti sa strane da se ohladi.

Fil kako se bude hladio tako će se stezati u gustu kompaktnu masu.

Priprema kora: Posebno odvojiti belanca od žumanca. Umutiti belanca u cvrst sneg, postepeno dodati 6 kašika šecera mutiti neprekidno dok se šefer ne otopi. Zatim dodati 3 žumanca i dalje mutiti mikserom da se žumanca sjedine sa snegom od belanaca. Dodati ostale sastojke, 3 kašike ulja, 5 kašika mleka, 3 kašika brašna, pola kesice praška za pecivo, 1 kesica pudinga od cokolade, 1 kašika cokolade u prahu. Drvenom varjacom lagano pomešati i sipati u okrugao kalup obložen masnim papirom 24cm. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta.

Gotovu koru ohladiti, a zatim je iseci horizontalno 2x da se dobiju 3 korice. Da bi se torta lakše isekla, sa strane koru izmeriti lenjirom i obeležiti drvenim cackalicama. Nožem izrezati koricu koliko je potrebno da se kora podeli na jednakde delove.

Finalni deo: Ukalup vratiti jednu koricu, poprskati je cokoladnim mlekom. Trecinu fila ravnometerno premazati preko korice. Zatim poreati maline. Preko malina složiti drugu koricu, premazati je filom i poreati maline, opet premazati fil po kori i na kraju poreati maline.

Dekoracija torte za ogradicu od cokolade: Tortu izvaditi iz kalupa staviti na tacni. okoladu otopiti u posudu na pari. Izmeriti obim torte, meni je 24cm kalup, a torta 75cm-izmeriti santimetrom oko tortu - visina torte 7 cm. Na masnom papiru iscrtati dužinu i visinu i šarati željenu šaru. Otopljenu cokoladu sipati u kesici za zamrzivac, malo je na vrh iseci makazama i šarati željenu šaru sa topлом cokoladom za ogradicu.

Sacekati malo da se cokolada stegne oko 5 minuta, zatim je makazama iseci i odmah obaviti okolo torte. Tortu ostaviti u frižideru da se cokolada stegne.

Umutiti slatkulu pavlaku i ukrasiti tortu. Maline poreati po vrhu torte. Tortu do služenja držati na hladnom. Prijatno.

Savet

Tartuf torta je jako ukusna, puna okoladnog krema i maline. Ko voli okoladu i okoladne torte ovo torta je prava. Lako je napraviti samo pratiti upustvo kao i ja. Ukrasiti tortu kako vi želite. Prijatno.