

okoladna torta sa malinama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za sos od malina

- **200 g**malina
- **100 g**šecera
- **2 kriška**limuna

Za kore

- **6**jaja
- **150 g**šecera
- **60 g**brašna
- **40 g**kakao praha

Za kakao sirup

- **100 g**šecera
- **20 g**kakao praha

Za cokoladni krem

- **300 ml**slatke pavlake (nezaslaene)

- 3žumanca
- 20 gšecera
- 310 gcrne cokolade (70%kakaoa)

Priprema

Pomešati maline, šećer i kriške limuna i ostaviti na sobnoj temperaturi 4 sata. Zatim staviti da prokljuca, smanjiti vatru i kuvati 30'. Izvaditi limun i ohladiti.

Zagrejati rernu na 170C. Podmazati i obložiti papirom pleh precnika 23cm.

Umutiti žumanca sa 30 g šećera da masa naraste i pobeli. Posebno umutiti belanca sa ostatkom šećera u cvrst sneg. Pomešati lagano žumanca i belanca, pa dodati prosejano brašno i kakao. Sve polako sjediniti i sipati u pleh. Peci oko 40-50' (ja sam 40, a u receptu piše 50), proveriti cackalicom. Izvaditi pleh i ohladiti.

Za kakao sirup, pomešati kakao, šećer i 250 ml vode. Kuvati da se šećer otopi, pa skloniti sa vatre i ohladiti.

Za krem, staviti pavlaku da se zagreje do pred kljucanja. A posebno umutiti žumanca i šećer. Polako sipati pavlaku u žumanca, vratiti na vatru i kuvati nekoliko minuta na slaboj vatri da se masa zgusne. U vruć krem dodati usitnjenu cokoladu i promešati da se istopi. Ostaviti da se ohladi.

Koru iseci na 3 sloja. Staviti prvu koru na tanjir za serviranje, natopiti je trećinom kakao sirupa, staviti polovinu sosa od malina, pa četvrtinu krema. Opet staviti koru, sirup, ostatak sosa od malina, krem i koru. Celu tortu premazati kremom. Ohladiti u frižideru sat, dva.

Savet