

okoladna Uskršnja torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Žuta korica:

- 2 jajeta
- 160 g šecera
- 100 ml sveže iscenog soka od pomorandže
- 180 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašika izrendane korice od pomorandže

Tamna korica:

- 2 jajeta
- 160 g šecera
- 100 ml mleka
- 180 g brašna
- 1 kašika mlevene kafe
- 1 kašika kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 750 ml mleka
- 200 g šecera
- 300 g crne čokolade za kuvanje
- 400 g mlevenih oraha
- 370 g maslaca

Dekoracija:

- **250 g**belog šlag krema
- **1 kašičica**mlevenne kafe
- **300 ml**gazirane vode
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Žuta korica: Dno dublje šerpe velicine 28cm obložiti pek papirom, Stranice šerpe i pek papir premazati maslacem. Rernu uključiti da se zagreje na 180 stepeni. Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i iz postepeno dodavanje šecera cvrsto ih umutiti. Dodavati jedno po jedno žumance i mutiti dok se ne dobije penasta svetla smesa. Dodati sok od pomorandže i umutiti. Prosejati mešavinu brašna i praška za pecivo, dodati u jaja i mikserom sve sjediniti. Na kraju ubaciti koricu od pomorandže. Promešati i sipati u pripremljenu šerpu. Staviti da se pece. Kada korica porumeni (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi šerpu iz rerne i koricu, zajedno sa pek papirom, prebaciti na radnu površinu. Polako odvojiti koricu od pek papira, ali koricu i dalje ostaviti na njemu da se ohladi.

Tamna korica: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca staviti u vanglicu i iz postepeno dodavanje šecera cvrsto ih umutiti. Dodavati jedno po jedno žumance i mutiti dok se ne dobije penasta svetla smesa. Dodati mleko i umutiti. Prosejati mešavinu brašna, praška za pecivo, kakaoa i kafe, pa dodati u jaja. Umutiti mikserom. Sipati testo u pripremljenu šerpu i staviti da se pece. Kada korica porumeni (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi šerpu iz rerne i koricu, zajedno sa pek papirom, prebaciti na radnu površinu. Polako odvojiti koricu od pek papira, ali koricu i dalje ostaviti na njemu da se ohladi.

Ohlaene korice oštirim nožem preseći na pola da bi se dobile cetiri korice. Šerpu u kojoj su se pekle korice celu obložiti alu folijom, ali tako da folija prelazi preko šerpe i ostaviti šerpu na stranu.

Fil: U dublju posudu sipati mleko, dodati šecer, izlomljenu cokoladu na kockice i iseckani maslac. Staviti posudu na srednju vatru i uz postepeno mešanje kuvati sve dok mleko ne provri i dok se cokolada i maslac ne otope. Skloniti posudu sa vatre i ubaciti mlevene orahe. Dobro promešati i ostaviti 10-ak minuta da se fil prohladi.

Na dno pripremljene šerpe sipati jednu kutlacu vrelog fila, rasporediti ga po celom dnu šerpe i preko staviti jednu koricu (redosled boja sami odredite). Ostatak fila podeliti na tri jednaka dela. Preko postavljene korice ravnomerno izruciti jednu trecinu fila. Staviti drugu koricu i malo je pritisnuti prema filu. Sipati drugu trecinu fila. Staviti trecu koricu i preliti je sa ostatkom fila. Preklopiti sa cetvrtom koricom. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi i 3-4 puta, polako, pritisnuti zadnju koricu prema filu. Kada se fil ohladio prekriti zadnju koricu alu folijom, direktno na koricu, i sve "ušušhati" sa folijom koja je bila preko šerpe. Staviti šerpu u frižider da odstoji preko noci.

Narednog dana izvaditi šerpu iz frižidera, skloniti foliju oko korice, staviti preko tacnu za tortu i preokrenuti

šerpu. Skloniti ostatak folije. Beli šlag krem, sa dodatkom kafe, umutiti sa hladnom gaziranom vodom i premazati stranice torte. Špricom ukrasiti rub torte, da bude malo višji da bi se u sredinu torte sipala čokoladna glazura (u odgovarajuću posudu izlomiti čokoladu na kockice, sipati slatku pavlaku i na tihoj vatri staviti da se čokolada otopi, uz neprestano mešanje. Kada se dobije ujednačena, glatka, čokoladna glazura skloniti posudu sa vatre i staviti je u drugu posudu u koju je sipana hladna voda. mešati čoko glazuru sve dok ne postane mlaka, pa je sipati na sredinu torte). Tortu vratiti u frižider da se čokoladna glazura stegne.

Uživajte u savršenom ukusu torte...

Savet