**Autor**Bojana Matek

ShareTweetSaveEmail

1

Pećnicu ugrijati na 180 °C.
Dno 2 kalupa od 22 cm obložiti papirom za pečenje, a stranice namastiti maslacem.
U srednjoj posudi pomiješati suhe sastojke: brašno, kakao, prašak za pecivo, sodu i kavu te staviti sa strane. U drugoj, velikoj posudi istući jaja sa šećerom i vanilijom dok se smjesa ne udvostruči i postane prozračna, svijetla i pjenasta. Dodati majonezu i umutiti mikserom na laganoj brzini. Naizmjenično, u više puta, dodavati mješavinu brašna i vodu, miksajući da se sve sjedini. Uliti smjesu u oba kalupa pazeći da je ravnomjerno podijeljena. Peći u zagrijanoj pećnici 30 minuta ili dok čačkalica ne izađe suha i bez mrvica. Hladiti 15 minuta, a zatim biskvite osloboditi kalupa i hladiti na rešetkama dok se potpuno ne ohlade.
Dok se biskviti hlade, čvrsto izraditi vrhnje i želatinu u šlag prema uputama na pakiranju. U mikrovalnoj ili na vodenoj kupelji otopiti bijelu čokoladu. U drugoj posudi izmiksati mascarpone sa šećerom u prahu, dodati malo prohlađenu otopljenu čokoladu i sve dobro umutiti mikserom. Pomalo dodavati izrađeno vrhnje miksajući na najsporijoj brzini dok krema ne bude ujednačena. Dio kreme staviti na donji biskvit, posložiti otkoštene trešnje te ih prekriti kremom. Položiti drugi biskvit i cijelu tortu premazati ostatkom kreme. Ukrasiti trešnjama i po želji crnom čokoladom.
Dobro ohladiti nekoliko sati u hladnjaku.

2 šalica Brašna
⅔ cup Nezaslađenog tamnog kakaoa
1 čajna žličica Praška za pecivo
½ čajna žličica Soda bikarbone za kolače
3 kom. Jaja
1,50 šalica Šećera
1 čajna žličica Vanilija ekstrakta
1 čajna žličica Instant kave
1 cup Zvijezda majoneze
1 ⅓ šalica Vode
250 g Mascarponea
200 g Bijele čokolade
400 ml Vrhnja za šlag

1 kom. Instant želatina
2 jušna žlica Šećera u prahu
Trešnje



NAMIRNICE

2 šalica Brašna
⅔ cup Nezaslađenog tamnog kakaoa
1 čajna žličica Praška za pecivo
½ čajna žličica Soda bikarbone za kolače
3 kom. Jaja
1,50 šalica Šećera
1 čajna žličica Vanilija ekstrakta
1 čajna žličica Instant kave
1 cup Zvijezda majoneze
1 ⅓ šalica Vode
250 g Mascarponea
200 g Bijele čokolade
400 ml Vrhnja za šlag
1 kom. Instant želatina
2 jušna žlica Šećera u prahu
Trešnje

Način pripreme

1

Pećnicu ugrijati na 180 °C.
Dno 2 kalupa od 22 cm obložiti papirom za pečenje, a stranice namastiti maslacem.
U srednjoj posudi pomiješati suhe sastojke: brašno, kakao, prašak za pecivo, sodu i kavu te staviti sa strane. U drugoj, velikoj posudi istući jaja sa šećerom i vanilijom dok se smjesa ne

udvostruči i postane prozračna, svijetla i pjenasta. Dodati majonezu i umutiti mikserom na laganoj brzini. Naizmjenično, u više puta, dodavati mješavinu brašna i vodu, miksajući da se sve sjedini. Uliti smjesu u oba kalupa pazeći da je ravnomjerno podijeljena. Peći u zagrijanoj pećnici 30 minuta ili dok čačkalica ne izađe suha i bez mrvica. Hladiti 15 minuta, a zatim biskvite osloboditi kalupa i hladiti na rešetkama dok se potpuno ne ohlade.
Dok se biskviti hlade, čvrsto izraditi vrhnje i želatinu u šlag prema uputama na pakiranju. U mikrovalnoj ili na vodenoj kupelji otopiti bijelu čokoladu. U drugoj posudi izmiksati mascarpone sa šećerom u prahu, dodati malo prohlađenu otopljenu čokoladu i sve dobro umutiti mikserom. Pomalo dodavati izrađeno vrhnje miksajući na najsporijoj brzini dok krema ne bude ujednačena. Dio kreme staviti na donji biskvit, posložiti otkoštene trešnje te ih prekriti kremom. Položiti drugi biskvit i cijelu tortu premazati ostatkom kreme. Ukrasiti trešnjama i po želji crnom čokoladom.
Dobro ohladiti nekoliko sati u hladnjaku.

CRNA ŠUMA POD OKRILJEM ZVIJEZDA
NAMIRNICENačin pripreme