Zmajska torta

**Autor**Ana Ribić

ShareTweetSaveEmail
1

Ukusna čokoladno - voćna zmajska kombinacija pravi je doživljaj koji osvaja i najkritičnija nepca!

Biskvit:
Odvojite bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke izmutite u čvrsti snijeg.
Žutanjke i šećer izmiksajte, dodajte ulje, vodu i majonezu i dalje miksajte. Smjesi dodajte brašno u prašak za pecivo, dalje miksajte. Na kraju dodajte kakao i dobro izmiksajte. Žlicom dodajte snijeg od bjelanjaka i pažljivo umutite.
2/3 smjese ulijte u nauljeni kalup promjera 26 mm, 1/3 smjese ulijte u kalup promjera 18 mm. Pecite na 180°C oko 25 min.

1. krema:
Otopite 300 mg čokolade na pari. Umutite u 500 ml zagrijanog slatkog vrhnja i 1 čašicu višnjevca i ostavite smjesu u frižideru da se ohladi.
Kasnije izmiskajte kremu.

2. krema:
Jagode očistiti i izmiksati. Bjelanjak izmiksati u snijeg. Izmiksati slatko vrhnje. Pomiješati sve navedeno i limunov sok, dodati šećera po želji (ovisno o tome koliko su jagode slatke).

Biskvit promjera 26 mm prerezati na pola. Prvu polovicu premazati s pola čokoladne kreme, staviti drugi biskviti i premazati s drugom polovicom kreme.
Ostaviti u frižideru da se stegne.
Na mali biskvit staviti voćnu kremu i ostaviti u hladnjaku.
Na kraju staviti malu tortu na veliku i ukrasiti po želji.

Ukrasi:
Otopiti posebno bijelu i crnu čokoladu. Na papir za pečenje staviti 1 žličicu crne čokolade i razmazati u krug promjera oko 5 mm. U sredinu staviti pola žličice
bijele čokolade. Nožem raditi šare, vući radijalno od centra prema rubu. Staviri u zamrzivač da se stegne.

160 g glatkog brašna
4 jaja
190 g šećera
½ praška za pecivo
50 ml ulja
100 ml vode
5 jušna žlica kakao
300 g tamne čokolade za kuhanje
500 vrhnja za kuhanje
250 g svježih jagoda
1 limun
30 ml slatkog vrhnja
1 bjelanjak
višnjevac
3 jušna žlica majoneze

NAMIRNICE

160 g glatkog brašna
4 jaja
190 g šećera
½ praška za pecivo
50 ml ulja
100 ml vode
5 jušna žlica kakao
300 g tamne čokolade za kuhanje
500 vrhnja za kuhanje
250 g svježih jagoda
1 limun
30 ml slatkog vrhnja
1 bjelanjak

višnjevac
3 jušna žlica majoneze

Način pripreme

1

Ukusna čokoladno - voćna zmajska kombinacija pravi je doživljaj koji osvaja i najkritičnija nepca!

Biskvit:
Odvojite bjelanjke i žumanjke. Bjelanjke izmutite u čvrsti snijeg.
Žutanjke i šećer izmiksajte, dodajte ulje, vodu i majonezu i dalje miksajte. Smjesi dodajte brašno u prašak za pecivo, dalje miksajte. Na kraju dodajte kakao i dobro izmiksajte. Žlicom dodajte snijeg od bjelanjaka i pažljivo umutite.
2/3 smjese ulijte u nauljeni kalup promjera 26 mm, 1/3 smjese ulijte u kalup promjera 18 mm. Pecite na 180°C oko 25 min.

1. krema:
Otopite 300 mg čokolade na pari. Umutite u 500 ml zagrijanog slatkog vrhnja i 1 čašicu višnjevca i ostavite smjesu u frižideru da se ohladi.
Kasnije izmiskajte kremu.

2. krema:
Jagode očistiti i izmiksati. Bjelanjak izmiksati u snijeg. Izmiksati slatko vrhnje. Pomiješati sve navedeno i limunov sok, dodati šećera po želji (ovisno o tome koliko su jagode slatke).

Biskvit promjera 26 mm prerezati na pola. Prvu polovicu premazati s pola čokoladne kreme, staviti drugi biskviti i premazati s drugom polovicom kreme.
Ostaviti u frižideru da se stegne.
Na mali biskvit staviti voćnu kremu i ostaviti u hladnjaku.
Na kraju staviti malu tortu na veliku i ukrasiti po želji.

Ukrasi:
Otopiti posebno bijelu i crnu čokoladu. Na papir za pečenje staviti 1 žličicu crne čokolade i razmazati u krug promjera oko 5 mm. U sredinu staviti pola žličice
bijele čokolade. Nožem raditi šare, vući radijalno od centra prema rubu. Staviri u zamrzivač da se stegne.

Zmajska torta
NAMIRNICENačin pripreme