

# Ljubičasta čokoladna torta

Torta sa bobičastim voćem i belom čokoladom

1 Torta    Zahteva određeno umeće  Vreme pripreme 60 Min.



## 1 Priprema:

Odleženo voće dobro ocedite u cediljki i sačuvajte sok. Odmerite 125 g voća i 250 ml soka (eventualno dopunite vodom). Potom pomešajte borovnice i bademe.

## 2 Testo:

Sitno naseckajte čokoladu. Električnim mikserom (metlicama) pri najvećoj brzini dobro umutite maslac ili margarin. Postepeno dodajte šećer i vanilin šećer pa mešajte dok ne dobijete povezanu smesu. Umešajte jaje po jaje (mutite svako jaje ½ minuta). Pomešajte brašno s praškom za pecivo, prosejite i umešajte u dva navrata pri srednjoj brzini. Na kraju umešajte i čokoladu. Testo ulijte u podmazan kalup za kolače (prečnika 26 cm) i poravnajte. Smesu od borovnice u mrljama rasporedite po testu i stavite na rešetku u rerni. Električna rerna - prethodno zagrejana. Rerna na topao vazduh - ne treba prethodno zagrejati. Plin - ne treba prethodno zagrejati.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

Ispečeno testo odvojite od kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki za kolače. Potom ga položite na tacnu za torte i oko njega postavite prsten za torte ili očišćeni obruč od kalupa za torte.

## Sastojci:

### Testo:

50 g bele čokolade  
125 g margarina ili maslaca  
75 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
2 jaja  
150 g pšeničnog brašna  
2 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo  
125 g mešanog voća (smrznuto šumsko ili bobičasto voće)  
25 g oljuštenog, mlevenog badema

### Nadev:

5 lista/listova Dr. Oetker Želatina u listu beli gold  
250 g sira svežeg posnog  
50 g šećera  
250 ml voćnog soka od šumskih plodova (sakupljenog od otapanja voća)  
200 ml slatke pavlake

### Ukrašavanje:

50 g bele čokolade  
1 kašičica jestivog ulja

3 Nadev:

Umutite čvrsti šlag od slatke pavlake. Pomešajte sveži sir sa šećerom i sokom. U 5 kašika smese dodajte prethodno pripremljen želatin (prema uputstvu sa ambalaže), dobro sjedinite pa dodajte preostalu smesu. Mešajte sve dok smesa ne počne da se steže. U smesu pažljivo umešajte šlag. Krem od svežeg sira rasporedite po torti i poravnajte. Ostavite tortu da odstoji najmanje tri sata u frižideru. Za ukras izlomite belu čokoladu na komade, pa zajedno s uljem otopite na pari. Ostavite da se malo ohladi i u obliku mrljica rasporedite po torti. Pre posluživanja odvojite obruč kalupa za torte.

Savet:

- Tekuću čokoladu u mrljama izlijte po masnom papiru, ostavite da se stvrdne, pa pre posluživanja ukasite tortu. Tortu secite zagrejanim nožem.