

?okoladna torta s jagodama

Evo me napokon sa novim postom, a i moj foti? se vratio iz Japana i prošli tjedan je za mene bio kaos :) Radila sam jednu svadbenu tortu i dvije ro?endanske. Jednu od te dvije vam danas predstavljam jer su slike na Facebook stranici bloga oduševile sve koji me prate :) (a uskoro ?e nas biti 5000) :)

?okoladna torta za jednog mališana, sina moje najbolje prijateljice za kojem sam i [prošle \(klik\)](#) i [preprošle \(klik\)](#) godine pekla tortice :) Ove godine je izbor pao na ?okoladnu tortu sa jagodama iz vrta Franove prabake :)



Sastojci za tortu 30 cm/cca 20-25 ljudi

Biskvit:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

6 jaja

300 g še?era

90 g maslaca

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

90 g čokolade

80 ml mlijeka

80 ml vruće vode

300 g oštrog brašna

60 g gorkog kakaa

1 paketi? praška za pecivo

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Krema:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

250 g ?okolade

250 ml vrhnja za šlag

1 žlica meda

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Preljev biskvita:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

150 g še?era

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

150 ml vode

korica 1 limuna

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Ukrašavanje:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

500 g jagoda

300 ml vrhnja za šlag

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Prvo počinjemo sa pripremom ganache kreme. Nasjeckati čokoladu na sitno, a vrhnje za šlag zajedno sa žlicom

meda dovedemo do vrenja i sklonimo s vatre. Prelijemo preko čokolade i pustimo da vruće vrhnje otopi čokoladi

cca minutu i nakon toga dobro promiješamo da nebi ostalo grudica od ?okolade. Nakon toga stavimo u hladnjak

na sat vremena da se ohladi.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Žumanjca umutiti pjenasto sa šećerom, umiješati istopljeni maslac sa čokoladom, dodati mlijeko i kipuću vodu.

Umiješati preostale sastojke i snijeg od bjelanca. Kalup za tortu od 30 cm obložiti papirom za pečenje, uliti

smjesu. Peći na 175°C, napraviti test čačalicom. Ohlaeni biskvit prerezati na 3 kore.

Kad su i biskvit i krema ohladili možemo po?eti slagati tortu.

Kremu izmiksati, ako je pretvrda slobodno dodati 20 ml mlijeka da omekša i da se može razmazati.

Biskvit smo namočili mješavinom šećera vode i korice limuna da torta bude još bolje sočna. Sve sastojke stavite u

lončić i na vatru dok se šećer ne rastopi te premazati sa time sva 3 biskvita.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Kremu raspodijeliti na dva dijela. Prvi biskvit staviti na podlogu za posluživanje na njega dio kreme i jagode

narezane na plške. Isto ponoviti sa drugim biskvitom pa konačno sa trećim zatvoriti cijelu tortu.

Staviti u hladnjak do ukrašavanja. Pošto je bio dje?ji ro?endan, ja sam stavila jestivu pokrivku Spidermana i

ukrasila vrhnjem za šlag.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



© justcakegirl

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

I tako smo tortu riješili, ali i rožendan :) Tko zna što budemo radili za četvrti rožendan :) :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Uživajte u tjednu :) Mene ?eka jedna velika torta ovaj vikend, a i uskoro bude na blogu post o cupcake svadbenoj

torti :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Justcakegirl

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
