



Џермен чоколадна торта со фил од карамел, кокос и ореви

Торта со чоколадно тесто, фил од карамел, кокос и ореви, и густа чоколадна глазура. Сега сигурно го имаме вашето внимание!



Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 120 грама путер
- 200 грама брашно
- 2 лажички прашок за печиво
- 1/2 лажичка сода бикарбона
- прстофат сол
- 100 грама какао
- 220 грама кафеав шеќер
- 200 грама шеќер
- 230 милилитри кафе
- 150 милилитри млеко
- 2 лажички сок од лимон или јаболков оцет
- 2 јајца
- 1 ванила во прав

За ФИЛ ќе ви треба:

- 400 милилитри кокосово млеко
- 600 милилитри кондензирано млеко со 7,5% масленост
- 165 грама шеќер
- 60 милилитри вода
- 2 ванили во прав
- 30 грама путер
- 1/2 лажичка сол
- Малку рум
- 150 грама сечкани ореви
- 100 грама кокос

За ГЛАЗУРА ќе ви треба:

- 230 грама чоколадо за готвење
- 200 милилитри слатка павлака

Чекор 1

Започнете со подготовка на тестото. Измешајте ги брашното, прашокот за печиво, содата и солта заедно во Сад за матење.

Чекор 2

Најпрво сварете го кафето, или растворете инстант кафе, но направете го јако! Стопете го путерот во Садот за сос на средна температура, потоа додадете го какаото и гответе 1 минута.

Тргнете го од топлина, додајте ги кафеавиот и белиот шеќер и матете додека не се растопат. Потоа додадете ги кафето, јајцата и ванилата и продолжете да матите за да добиете мазна рамномерна смеса. Измешајте ја смесата со сувите состојки, за да добиете изедначено тесто.



Чекор 3

Ставете хартија за печење на плитката тава и истурете го тестото. Печете во загреана рерна на 170C, 25 минути, или додека чепкалката да излезе сува. Оставете 20 минути да се излади тестото покриено со фолија, а потоа превртете го од тавата и нека отстои покриено најмалку 1 час пред да ја филувате тортата.

Чекор 4

Во меѓувреме подгответе го филот. Ставете ги млекото и кокосовото млеко во Садот за сос на ниска температура, додека почнат да крчкаат, а потоа нека стојат на топло додека го правите карамелот. Ставете ги шеќерот и 60 милилитри вода во Касеролата на висока температура и гответе додека смесата добие боја на килибар, без мешање, околу 8 до 10 минути. Потоа бавно додавајте ја и измешајте ја млаката мешавина од млеко, но внимателно, бидејќи ќе пени и не сакате да ве испрска. Потоа додајте 1 ванилата и кога ќе дојде до вриење, намалете ја температурата. Варете додека содржината да се намали на половина и добие густина на карамел сос, или околу 1 час.

Чекор 5

Тргнете го карамелот од шпоретот и изматете ги путерот, другата ванила, солта и румот. Потоа додадете ги оревите и кокосот и оставете филот да се лади со повремено промешување.

Чекор 6

Време е за филување на тортата. Исечете го тестото на 4 еднакви дела и почнете да редите тесто, фил, тесто, фил - а самите одлучете дали ќе ја направите на 3 или 4 ката. Завршете со фил и оставете ја во фрижидер да се спојат состојките.

Чекор 7

Сега подгответе ја глазурата. Тоа е барем лесно, само загрејте ја слатката павлака и додајте го чоколадото, мешајте за да стане мазна смеса без грутчиња чоколадо, па нека се излади десетина минути пред да ја прелиете тортата. Во меѓувреме може малку да ги потпечете кокосот и оревите со кои ќе ја украсите тортата.

Чекор 8

Ако можете да чекате, оставете ја тортата да отстои неколку часа. Потоа донесете ја на масата, сервирајте големо парче во чинија и чекајте ОВАЦИИ!

Совет

Можеби сметате дека ова е многу труд и полесно е да отидете до најблиската слаткарница кога ќе ви треба торта. Но, кога ќе ја пробате воопшто нема да жалите, и ќе се наградите себеси со уште едно парче!

Користени производи:



Сет тави за пица



Сад за сос



Лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk