



Торта со јагоди и чоколадо

Фичо ќе прави Торта со јагоди и чоколадо, состојки за кои нема што повеќе да се зборува. Оваа торта е вистинска магија!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 60 грама чоколадо
- 180 грама путер
- 5 јајца
- 180 грама шеќер
- 180 грама брашно
- 1 прашок за пециво
- 30 грама какао
- 2 големи лажици презла

За ФИЛОТ ќе ви треба:

- 200 мл слатка крем павлака
- 1 кесички (10 грама) желатин
- 200 мл јогурт
- 300 грама јагоди + за декорација

За ГЛАЗУРАТА ќе ви треба:

- 150 грама чоколадо
- 75 мл вода
- Малку виски (по желба)

Чекор 1

Ставете на пареа да се растопи 60 грама чоколадо.

Во миксерот матете 180 грама омекнат путер и 180 грама шеќер, додека не добиете пенаста смеса. Додадете 5 јајца едно по едно, па малку по малку од стопената и изладена смеса чоколадо.

Чекор 2

Ставете ги сувите состојки во еден сад - 180 грама брашно, 1 прашок за пециво, 30 грама какао, 2 лажици лебни трошки и сè заедно просејте го со сеалка. Така ќе добиете сунѓерест пандишпан.

Лесно промешајте ја смесата од сувите и течните состојки, па сипете ја во округлата тава за печење. Печете во загреана рерна на 180 степени, 40 минути.

Чекор 3

Јагодите исечкајте ги на четвртини или поситно зависи која големина се.



Во миксерот ставете 200 мл слатка павлака и матете ја додека не добиете кремаста смеса. Павлаката подобро се мати ако е ладна.

Чекор 4

Растворете 1 кесичка желатин со малку вода на пареа. Потоа додадете 200 мл јогурт и измешајте го со желатинот. Откако ќе се спои смесата од јогурт додадете ја во кремот од слатка павлака и лесно промешајте.

Додадете ги јагодите и промешајте со шпатула, колку да се изедначи смесата. Оставете ја 15 минути во фрижидер малку да се стегне.

Пандишпанот исечете го на две кори и филувајте со кремот од јагоди.

Чекор 5

На пареа ставете да се растопи 150 грама чоколадо и додадете малку ароматично виски (по желба). Додадете 75мл вода и мешајте додека смесата не се растопи. Доколку ви излезе премногу густа смесата, можете да ја разредите со малку зовриена вода. Оставете ја глазурата малку да се олади.

Прелејте ја тортата и ставете ја во фрижидер да се олади најмалку 2 часа.

Чекор 6

Пред сервирање декорирајте со рендано чоколадо и половинки од јагодите.

Совет

Многу е важно желатинот да се раствори во млека, не ладна течност, за да може да се зацврсти.

Користени производи:



Сад за сос



Округла тава



Статичен миксер

delimano®

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