

Kajina čoko–karamel torta

Biskvit

250 g margarina
225 g smeđeg šećera
1 kašičica ekstrakta vanile
4 jaja
225 g brašna
2 kašike mleka
40 g čokolade za jelo i kvanje

Za fil

250 g margarina sa maslacem
400 g šećera u prahu
15 g karamel vanile

Za glazuru

200 g karamela sa lešnikom
100 g čokolade za jelo i kvanje
200 ml pavlake za kvanje
1 kašika ulja

Za ukrašavanje

50 g karamela sa lešnikom

Način pripreme

Zagrejati rernu na 160 °C sa upaljenim ventilatorom.

Omekšalih 225 g margarina umutiti sa smeđim šećerom da postane penast i pobeli. Ostatak margarina iskoristiti za premazivanje 2 kalupa sa oprugom, prečnika 20 cm. U umućen margarin dodati jedno po jedno jaje i postepeno brašno uz konstantno mućenje. Dodati mleko i vanilu. kratko umutiti i podeliti u 2 pleha. Čokoladu iseckati i posuti po vrhu. Peći 25 – 30 minuta, potom ostaviti da se ohlade.

Omekšao margarin sa maslacem mutiti mikserom i postepeno dodavati prah šećer u glatku i kompaktnu masu. Na kraju dodati karamel vanilu i sve dobro umutiti. Ovako pripremljen fil naneti na koru rustično, potom blago pritisnuti drugom korom i prekriti ostatkom fila. Ohladiti tortu.

Pavlaku podeliti u dve šerpice. U jednu ubaciti čokoladu i uz mešanje špatulom otopiti u kremastu glazuru. Na kraju dodati kašiku ulja zbog sjaja i viskoznosti i skloniti na stranu da se blago prohladi. U drugu šerpicu sa pavlakom ubaciti karamele sa lešnikom i otopiti uz mešanje na niskoj temperaturi. Prohladiti glazuru od karamela.

Tortu prelitati karamel glazurom, pa čokoladnom glazurom i ukrasiti seckanim

karamelama sa lešnikom.