

# Novogodišnja torta sa čokoladnim jelkama

## Kore

250 ml ulja  
500 g belog brašna  
3 kašičice praška za pecivo  
1½ kašičica sode bikarbone  
500 g žutog šećera  
1½ kašičice mešavine začina (cimet, aleva paprika, muskatni oraščić, karanfilić, đumbir i korijander)  
½ kašičice soli  
350 ml pavlake  
1½ kašičice ekstrakta vanile  
3 jaja  
2 kašičice crvene boje u prahu

## Fil

250 g putera  
900 g šećera u prahu  
1 kašičica ekstrakta vanile  
500 g krem sira  
4 kašičice zlatne boje u prahu

## Čokoladne jelke

100 g bele čokolade  
1 kašičica zelene boje u prahu  
srebrne perle i zvezdice za dekoraciju

## Glazura

200 g bele čokolade

## Način pripreme

U činiji pomešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, šećer, mešavinu začina i so. Umutiti mlečnu pavlaku, ulje, ekstrakt vanile i 75 ml vode sa jajima dok ne se ne sjedini. Sipati mokre sastojke u suve i umutiti dok se potpno ne sjedini. Sipati trećinu smese u okrugli kalup sa pek papirom. U preostalu 2/3 smese dodati crvenu boju u prahu i mutiti dok masa ne postane ujednačene crvene boje. Smesu podeliti u 2 kalupa iste veličine kao i prvi i peći kore u zagrejanom rerni na 150° 20 minuta. Može se koristiti i 1 kalup, pa 3 puta peći 3 različite kore.

Za fil umutiti puter sa pola šećera u prahu i vanilom dok ne postane glatko. Dodati preostali šećer i krem sir i ponovo mutiti dok se ne sjedini.

Staviti jednu crvenu koru koja se ispekla i ohladila na postolje za torte. Premazati koru filom, pa staviti preko koru u koju nije dodavana boja. Premazati filom, pa na vrh staviti drugu crvenu koru. Ostatom fila premazati celu tortu zajedno sa ivicama. Ostaviti tortu u frižideru najmanje pola sata da se stegne.

Kad se torta ohladi ivicu torte ukrasiti zlatnom bojom uz pomoć četkice.

Istopiti belu čokoladu i preliti tortu po vrhu i razmazati da pređe i sliva se preko ivica.

Tortu ukrasiti jelkicama od istopljene bele čokolade pomešane sa zelenom bojom u prahu i oblikovane po pek papiru u obliku jelke.

