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 zagrejanoj 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. Ostatkom 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.