

Zlatarski kajmak

Kajmak kejk

Kora

250 g mlevenog keksa za torte i kolače
300 ml mleka
100 g margarina sa maslacem
10 g karamel vanile

Fil

300 g šećera
20 g želatina u prahu
500 g mladog neslanog kajmaka
300 ml slatke pavlake
1 štapić burbon vanile

Glazura

200 g čokolade za jelo i kuvanje
200 ml neutralne pavlake
10 g želatina u prahu

Dekoracija

30 g celih lešnika
čoko herc

Način pripreme

Ugrejati mleko. Izgnječiti margarin i dodati mleveni keks, pomešati i dodati mleko sve sjediniti i dodati karamel vanilu. Rasporediti na dno okruglog kalupa sa obručem. Ostaviti u frižider da se ohladi i stegne.

U kajmak dodati šećer i razmutiti mikserom. Želatin potopiti sa malo vode i ostaviti da nabubri, potom otopiti u mikrotalasnoj. U posudu sa kajmakom dodati slatku pavlaku, srž burbon vanila štapića, otopljen želatin i sve dobro izmutiti. Preliti ravnomerno preko kore od keksa i ostaviti da se ohladi.

Pavlaku zagrejati. Pripremiti želatin na isti način kao i za fil. Čokoladu iseckati i staviti u posudu, preliti vreloom pavlakom, dodati otopljen želatin i sve izmešati u kompaktnu glatku masu. Ostaviti nekoliko minuta da se prohladi, zatim preliti preko kajmak fila.

Tortu dobro ohladiti pa izvaditi iz obruča. Ukrasiti čoko hercom i lešnicima.