

# Čokoladna mileram torta

Ova verzija zadovoljiće čokoljupce i one koji manje vole voćne poslastice...



## Potrebni sastojci:

### Podloga:

- 230 g mekog bijelog pšeničnog brašna (T-400)
- 2 velike kašike kvalitetnog kakaoa
- 100 g kristal šećera + 1 vrećevca vanilin šećera
- 100 g hladnog maslaca
- 1 jaje
- 1/2 vrećice praška za pecivo
- 1 velika kašika milerama ili pavlake

### Fil:

- 1/2 l mlijeka
- 2 vrećice praška za puding od čokolade (2x45 g)
- 250 g šećera
- 100 g crne čokolade (ili po želji mliječne)
- 1000 g milerama

### Ganache:

- 200 g mliječne čokolade
  - 200 ml slatkog vrhnja (biljno)
- (ili napravite vaš omiljeni ganache sa omjerima koji vam najviše odgovaraju)

### Voćni preliv (opciono):

- 300 g malina
- 2-3 kašike šećera
- 100 ml vode
- 1 velika kašika gustina

---

Kalup d=24 cm

## Izrada:

### Podloga:

Brašnaste sastojke prosijati u odgovarajuću posudu i dodati maslac isjeckan na kockice, a zatim i ostale sastojke i rukama zamijesiti tijesto. Mijesite tek toliko da se formira kugla tijesta, ne previše. Formirati disk i zamotati u prozirnu

foliju i ostaviti u zamrzivač dok pripremite kalup. Izrezati papir za pečenje 2,3 trake u visini obruča okruglog kalupa d=24 cm (okrugli kalup sa pomjerljivim obručem).

Obruč podmazati maslacem i zalijepiti trake papira i njih premazati maslacem. Dno kalupa samo namazati maslacem, bez papira. Tijesto izvaditi iz zamrzivača i prepoloviti. Prvi dio razvaljajte u okruglu formu dna kalupa i pažljivo prebacite pomoću oklagije i utisnite na dno, a zatim razvaljajte i drugu polovinu tijesta, četvrtasto i izrežite trake kako biste obložili i unutrašnjost obruča u punoj visini. Spoj dna i oboda neka se preklapaju za par cm i fino ravnomjerno utapkajte kako bi svuda bila jednaka debljina tijesta. Pripremljenu podlogu u kalupu izbockajte viljuškom i ostavite u frižider dok pripremate fil.

Rernu uključite na 170 st. da se grije.

### Fil:

Mlijeko zagrijati u odgovarajućoj šerpi i u vrelom skuhati puding i šećer koji smo razmutili sa malo hladnog mlijeka. Kad je puding kuhan, smaknuti sa šporeta i dodati isjeckanu čokoladu i dobro promiješati dok se sva čokolada ne istopi. Odmah dodati i mileram i dobro promiješati da se sve sjedini. Izliti na podlogu i peći u zagrijanoj rerni tačno 70 minuta, zatim isključiti rernu i ostaviti još 10 minuta. (Dužinu pečenja i temperaturu prilagodite vašoj rerni. Ja sam pekla bez ventilacije). Izvaditi tortu i ostaviti da se prohladi na sobnoj temperaturi, a onda je prebaciti u frižider na par sati, a najbolje preko noći.

### Ganache:

Čokoladu izlomite u odgovarajuću šerpicu i prelitati slatkim vrhnjem. Zagrijavati uz miješanje na umjerenj temperaturi dok se čokolada ne istopi, a zatim prelitati preko kolača. Ja ganaš prelijem preko ohlađene torte.

### Voćni preliv (po želji):

Od ove količine malina (zaleđene ili svježje) odvojite 2 šake, ostalo prebacite u odgovarajuću šerpicu, dodajte i vodu i zagrijavajte. Gustin pomiješajte sa šećerom i malo vode, te zakuhajte preliv. Kuhan preliv možete protisnuti kroz cjediljku ako vam smetaju košpice malina, a zatim u prohladeno dodajte i cijele maline.

Preporuka za posluživanje ove torte je uz kuglu sladoleda, voćni preliv ili svježje jagode, maline ili kompot od višanja!

Prijatno!

