

# Marelična torta s kokosom in belo čokolado



Foto: Cveto Sonc

## Priprava:

### Kokosov biskvit

Beljaka s sladkorjem stepemo v sneg. Primešamo rumenjaka, presejano moko s škrobom in prepraženo kokosovo moko.

Maso namažemo na dve okrogli plasti premera 22 cm. Pečemo 10 minut pri 180 stopinjah.

### Bela čokoladna pena z marelicami

Marelični pire zavremo in primešamo stopljeni čokoladi.

Vodo in sladkor zavremo in med stepanjem vlijemo v rumenjake. Stepamo, da dobimo penasto zmes.

Dodamo sredico vanilijinega stroka ter v mrzli vodi namočeno in raztopljeno želatino.

Dobro premešamo in dodamo stepeno smetano ter zmes marelic in bele čokolade.

### Marelična krema

Na 10 g masla prepražimo na kocke narezane marelice z rožmarinom.

Rumenjaka in sladkor penasto stepamo, dodamo vroč marelični pire in maso kuhamo do 85 stopinj (ne sme zavreti).

Odstavimo z ognja in primešamo namočeno želatino ter zmeščano maslo.

Maso vlijemo v obroč za torte premera 18 cm. Potresemo s prepraženimi koščki marelic in damo v zamrzovalnik.

**Čas priprave:** Več kot 60 min  
**Težavnost:** Profesionalni kuhar

## Sestavine za 12 porcije:

- sladka raztopina
- marelični liker
- kandiran rožmarin
- bela čokolada
- mleti praženi lešniki

### Kokosov biskvit:

- 2 jajci
- 45 g sladkorja
- 15 g moke
- 25 g škroba
- 20 g kokosove moke

### Bela čokoladna pena z marelicami:

- 120 g mareličnega pireja
- 180 g bele čokolade
- 3 rumenjaki
- 60 g sladkorja
- 30 ml vode
- 3 listi želatine
- 300 ml sladke smetane
- pol stroka vanilije

### Marelična krema:

- 2 rumenjaka
- 30 g sladkorja
- 100 g mareličnega pireja
- 1 list želatine
- 40 g masla
- 300 g na kocke narezanih marelic
- vejica rožmarina

### Hrustljavi drobci:

- 20 g moke
- 20 g mandljeve moke
- 20 g masla
- 20 g rjavega sladkorja

### Podloga za torto:

- 50 g paste nugat
- 40 g lešnikove paste
- hrustljavi drobci
- 55 g mlečne čokolade
- 25 g masla

### Preliv:

## Hrustljavi drobci

Vse sestavine zmešamo skupaj in stresemo na pekač, obložen s peki papirjem. Pečemo 20 minut na 160 stopinjah.

## Podloga za torto

Nugat pasto zmešamo z lešnikovo pasto in hrustljivimi drobci. Dodamo stopljeno mlečno čokolado in maslo ter premešamo. Maso damo med dva lista pekipapirja in razvaljamo na debelino 5 mm. Izrežemo krog premera 22 cm.

## Preliv

Sladko smetano zavremo in prilijemo beli čokoladi. Premešamo, da se vsa čokolada raztopi.

## Torta

Podlogo za torto damo v obroč za torte premera 22 cm, tenko namažemo čokoladno peno in pokrijemo s plastjo kokosovega biskvita, ki ga malo namočimo z mešanico sladke raztopine in mareličnega likerja.

Namažemo plast čokoladne pene in nanjo postavimo zamrznjeno ploščo marelične kreme ter prekrijemo s čokoladno peno.

Pokrijemo z drugo plastjo kokosovega biskvita, ga namočimo in premažmo s preostalo čokoladno peno. Torto damo za nekaj ur v zamrzovalnik.

Povrhu torto premažemo s prelivom iz bele čokolade, potem odstranimo obroč ter okrasimo z zgoščenim mareličnim pirejem, kandiranim rožmarinom in belo čokolado, ob strani pa jo obložimo z mletimi praženimi lešniki.

- 100 g bele čokolade
- 50 g sladke smetane