

# Čoko torta sa spekulansom, lešnicima i brusnicama

za kalup od 16 cm

## Torta:

- 270 g crne čokolade, sa 70% kakao delova
- 250 ml slatke pavlake
- 150 g pečenog lešnika
- 100 g suvih brusnica
- 200 g spekulasa keksa
- 50 g putera
- cimet po ukusu
- korica jedne pomorandže

## Glazura:

- 100 g čokolade
- 3 kašike ulja

## Priprema:

Kalup obložite aluminijumskom folijom. Ako je kalup plitak, onda obložite komad kartona folijom, spojite u krug i ubacite u kalup kao stranice.

Slatku pavlaku i sitno rendanu koricu pomorandže zagrejte u šerpi, ali ne dozvolite da proključa. Preljite preko izlomljene čokolade i putera, ostavite minuta-dva pa promešajte, dok ne dobijete fini gusti čokoladni sos. Dodajte grubo seckane lešnike, cele brusnice i krupnije izlomljen keks. Sipajte u kalup, ravnomerno rasporedite masu i stavite u frižider da prenoći.

Tortu izvadite iz kalupa, skinite foliju i tako hladnu prelijte čokoladnom glazurom (rastopite na najslabijoj temperaturi ili u mikrotalasnoj čokoladu i ulje). Ostavite da se glazura stegne pa ukasite umućenom slatkom pavlakom u koju ste dodali malo istopljene čokolade i lešnikom. Secite nožem umočenim u vruću vodu.