

okoladna torta sa jagodama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** mlečne cokolade
- **50 g** margarina
- **50 g** ekspaniranog pirinca

Krem:

- **300 g** jagoda
- **3 kesice** želatina
- **200 g** šlaga
- **4 dl** kisele vode
- **3 kašike** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **5 dl** jogurta

Preliv-premaz:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** mlečne cokolade
- **1 kašika** ulja
- **3-4 kašike** kisele vode

Priprema

Za koru otopiti cokolade sa margarinom umesati ekspandirani pirinac i staviti smesu u kalup za torte poravnati staviti u frižider na 30-45 minuta.

Za krem iseci jagode,želatin pripremiti prema upustu, šlag umutiti sa kiselom vodom šećerom i vanilin šećerom, umesati otopljen želatin, jogurt i jagode. Krem uliti u kalup i staviti u frižider na 1-2 sata.

Za preliv otopiti cokolade sa uljem i kiselom vodom.

Tortu staviti na tacnu i preliti cokoladom pustiti da se prelijeva sa strane, ostaviti preko noci u frižideru.

Savet

Za preliv može se koristiti i polovina i možete umesto jagoda koristiti maline, kupine voće po želji.