

okoladna torta (Hello Kitty)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 450 gbrašna
- 300 gšecera
- 150 gmargarina
- 150 gcokolade
- 70 gkakaoa
- 150 mlmleka
- 150 mlvrole vode
- 1,5praška za pecivo

Fil:

- 800 mlmleka
- 24 kašikešecera
- 200 gpudinga od cokolade
- 1margarin
- 9žumanaca
- 100 gcokolade
- 300 gšlaga

Za prelivanje korica:

- 250 mlcokoladnog mleka

Priprema

Penasto umutiti belanca. Posebno umutiti žumanca sa šećerom, dodati otopljen margarin sa čokoladom, dodati mleko i vrelu vodu. U smesu lagano umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Na kraju dodati šam od belanaca. Peci 6 korica na 180 stepeni 15 minuta. Fil: Puding razmutiti sa malo mleka. Preostalo mleko staviti da provri sa 15 kašika šećer, dodati puding, kada se zgusne skinuti sa ringle. Žumanca skuvati na pari sa 9 kašika šećera pa pred kraj dodati čokoladu. Dok su još tople sjediniti ove dve smese mikserom i ostaviti da se ohladi. Margarin posebno umutiti pa sjediniti sa ohlaenim filom. Korice natopiti čokoladnim mlekom filovati ovim redom: kora-fil-šlag...

Savet

Fil može da bude samo čokoladni, bez onog dela sa žumancima, ne gubi na ukusu. Torta može da se prelije čokoladom, ja sam u ovom sluaju oblikovala hello kitty zbog deijeg roendana. A ukus torte je fantastian. Prijatno!!!