# *Najcokoladnija torta*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za piškotu:**

- **2**jajeta
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **150 ml**cokoladnog mleka

**Za fil:**

- **2 kesice** pudinga od cokolade
- **400 mlMoja Kravica mleka**
- **400 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **150 g**mlecne cokolade
- **6 kašika**šecera

**Za dekoraciju:**

- **1 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **100 g**mlecne cokolade

## Priprema

Jaja i šecer umutite, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju kašike kakaoa. Smesu izlijte u

namazan pleh obložen papirom za pecenje. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C oko 15 minuta. Proverite cackalicom da li je piškota pecena. Pecenu piškotu izvadite iz rerne i kada se malo prohladi prelijte je cokoladnim mlekom, koru ostavite sa strane. Puding skuvajte sa šecerom i mlekom na uobicajen nacin i ostavite da se ohladi. **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** izmutite i pomešajte sa ohlaenim pudingom i sve promešajte mikserom. 50 g cokolade izrendajte i pomešajte u fil. A 100 g cokolade otopite i lagano sipajte u fil sve mikserom muteci da se dobro sjedini. Smesu sipajte preko ispecene kore i ravnomerno rasporedite. okoladu i pavlaku stavite u šerpicu na laganoj vatri, kuvati sve mešajuci da se cokolada otopi. Skinite sa vatre malo prohladite i prelijte preko torte. Tortu ostavite nekoliko sati da se stegne. A onda skinite obruc sa kalupa, secite i poslužite.

## Savet

Ovu tortu sam napravila po želji moga sina. Da napravim okoladnu tortu, ali tako da se okolada preliva. Želja ispunjena.