okoladna šnit torta

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **3**belanca
- **4 kašike**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **2 kašike**prezli

Za fil:

- **1**puding od cokolade
- **2 kašike**šecera
- **5 dl**mleka
- **3**žumanca
- **125 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**šecera u prahu
- **3 dl**slatke pavlake

Priprema

Za koru, umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, pa umešati kakao i prezle. Smesu preruciti u pleh obložen pek papirom i ispeci koricu 20 minuta na 180 stepeni. Izvaditi i prohladiti, a zatim preseci na pola po dužini.

Dok se pece korica, staviti da provri 4 dl mleka sa kristal šecerom, a u drugoj posudi u preostalom mleku, razmutiti puding i žumanca. Dodati u provrelo mleko i skuvati puding, pa ostaviti da se ohladi.

Umutiti penasto margarin sa šecerom u prahu, pa dodati ohlaen puding i istopljenu cokoladu i dobro sjediniti fil mikserom. Prvu koru namazati trecinom ovog fila.

Posebno umutiti slatku pavlaku, pa drugu koru namazati trecinom slatke pavlake i staviti na prvu koru. Postupak ponoviti - fil, pa slatka pavlaka, a zatim premazati celu tortu preostalim filom i slatkom pavlakom i ukrasiti je po želji.

Savet