

Torta sa cokoladom i krem sirom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1prašak za pecivo
- 1 mleko
- 3pudinga od cokolade
- 200 gšecera u prahu
- 250 gputera
- 250 g**Moja Kravica krem sira**
- 100 gšecera u prahu
- 200 gcokolade

Priprema

Izmutiti 3 jaja sa 3 kašike šecera dodati 2 kašike brašna i 1 kašiku kakao i trećinu praška za pecivo. Staviti koru da se pece i na isti način napraviti još dve. Istopiti 200 g cokolade i premazati svaku koru.

Skuvati puding u mleko, pa kad se ohladi izmutiti sa puterom i šećerom u prahu.

Izmutiti krem sir i prah šecer.

Filovati tortu sledecim redom: kora - fil -krem sir - kora - fil - krem sir - kora -fil. Tortu ukrasiti po želji.

Savet