

Posna cokoladno-ananas torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **3 caše od jogurtabrašna**
- **2 caše od jogurtašecera**
- **2 caše od jogurtakisele vode**
- **2 kesicevanile**
- **1 kesicasode bikarbona**
- **1 kašikakakaa**

Za fil I:

- **6 kašikadžema** (ja sam stavila od šljiva)
- **150 g** crne istopljene cokolade

Za fil II:

- **500 mlsoka** od ananasa
- **1 kesicapudinga** od vanile
- **4 kašikegustina**
- **150 g** posnog margarina
- **4 kašikešecera**

Priprema

Skuvati puding sa šećerom i gustinom pa fil ohladiti. U ohladjeni fil dodati umucen margarin.

Sastaviti masu za kore pa podeliti na dva jednakaka dela. Peci prvo jednu koru na 180 C oko 10-15 minuta (zavisi od vaše rerne). A zatim i drugu koru. Dimenzije pleha 36x36cm.

Ispecene kore podeliti na pola tako da dobijemo cetri kore. Filovati kore prvo sa filom I (džem i istopljena cokolada).

A zatim fil II skuvani beli fil. Isfilovati tako cetri kore.

Odozgo može rendana cokolada ili posan šlag.

Savet

Što više stoji sve je lepša, a korice su mekane ko pamuk....