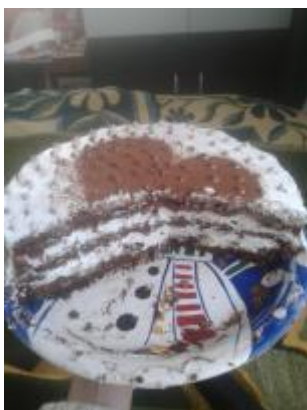


Kremasta cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **9 kašika**brašna
- **9 kašika** šecera
- **4 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za preliv:

- **0,5 l**cokoladnog mleka
- **300 g**cokolade

Za fil:

- **0,5 l**slatke pavlake

I još:

- **200 g**cokoladnih bananica

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam, pa postepeno uz smanjenu brzinu dodavati šećer, žumanca, brašno, kakao i prašak za pecivo.

Od ove smese ispeci 3 kore. Peci na 190 C, po 10-ak minuta, pa izvrnuti na tacnu kada su gotove.

Ugrejati cokoladno mleko, pa mu dodati lomljenu cokoladu i mešati da se istopi.

Prvu koru dobro izbockati, pa je preliti sa trecinom ove smese, da dobro upije i da bude skroz mekana.

Iseckati sitno cokoladne bananice, pa polovinom posuti prvu koru.

Umutiti slatku pavlaku, pa nafilovati preko bananica. Ostatak materijala utrošiti na isti nacin. Ide: Kora, preliv, bananice, slatka pavlaka, kora, preliv, bananice, pavlaka, kora, preliv i završavate slatkom pavlakom.

Dekorirati po zelji i uživati u divnom, kremastom ukusu.

Savet