

Moja torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 **kašike**šecera
- 2 **kašike**brašna
- 2 **kašike**kakaoa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 100 **g**cokolade
- 2 **kesice**pudinga od maline
- 100 **g**šecera
- 500 **ml**mleka
- 6 jaja
- 200 **g**šecera
- 200 **g**cokolade
- 250 **g**putera
- 200 **g**cetvrtastog keksa
- 250 **g**šlaga

Priprema

Izmutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera, dodati žumanca, brašno, kakao, ulje, prašak za pecivo i istopljenu cokoladu 100 g. Staviti koru da se pece oko 20 minuta na 180 stepeni.

Staviti mleko sa 100 g šecera da se kuva. Kada provri ukuvati puding. Odmah tako vruć puding rasporediti preko ispecene kore, a preko vrućeg pudinga poreati keks. Ostaviti da se ohladi.

Izmutiti 6 jaja sa 200 g šecera i staviti da se kuva na pari. Dodati 200 g izlomljene čokolade i kuvati dok se čokolada lepo ne istopi i dok se fil ne zgusne (otprilike 15 -20 minuta). Kada se fil skuva skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Zatim ga sjediniti sa izmucenim puterom. Premazati preko keksa, a na kraju celu tortu ukrasiti umucenim šlagom.

Savet