

Cosmo torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore (x3):

- 15jaja
- 15 **kašika**šecera
- 9 **kašika**mlevenih oraha
- 9 **kašika** brašna
- 4 **kašike**kakaoa
- 100 g cokolade za kvanje

Za fil I:

- 4 jajeta
- 4 **šoljice**šecera
- 6lomljena keksa
- 2,5 **dl**mleka
- 150 g cokolade za kvanje
- 1margarin

Za fil II:

- 1 **kesica**pudinga od cokolade
- 3 **kašike**šecera
- 3 **dl**mleka
- 1/2margarina

Za dekoraciju:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **1 kesica** šlaga od čokolade
- **1 kutija** cosmo keksa

Priprema

Umutiti jaja i šećer pa dodati orahe, brašno, kakao i rendanu čokoladu. Masu podeliti na tri dela i peći 3 kore na 200 C 10-15 minuta.

Mleko staviti da provri. Posebno umutiti jaja, šećer, lomljeni keks i staviti kada mleko provri. Dodati i komade čokolade i ukuvati. Kada se ohladi umutiti fil sa margarinom.

Mleko staviti da provri. U 1 dl mleka razmutiti prašak za puding i šećer i dodati u provrelo mleko. Kuvani puding ostaviti da se ohladi, pa umutiti sa margarinom.

Na prvu koru naneti I fil, pa staviti drugu koru. Na nju staviti fil od pudinga i treću koru. Otopiti čokoladu i preliti preko cele torte. Umutiti šlag i ukasiti ivice torte. Gore staviti cosmo keks.

Savet