

Teodorina torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 12jaja
- 12 kašikabrašna
- 12 kašikašecera
- 200 gMenaž cokolade
- 50 gmargarina/maslaca
- 1 kesica prašak za pecivo

Za fil:

- 4 kesicapudinga od cokolade
- 1 l mleka
- 400 gMenaž cokolade
- 300 mlumucene slatke pavlake
- 150 gšecera
- 150 gmargarina ili maslaca

Za ganaš krem:

- 200 gMenaž cokolade
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

U litru mleka sa 150 g šećera skuvajte puding. U vruć puding izlomite pa dodajte 400 g čokolade pa promešajte da se sjedini. Ohladite krem. Posebno umutite margarin. Posebno slatku pavlaku. Hladan puding pomešajte sa pavlakom pa sve to sa margarinom.

Za koru umutite jaja sa šećerom i vanilom. Istopite čokoladu na margarinu. Prohladjenu dodajte u jaja. Pomešajte brašno sa pecivom. Dodajte i to. Sve izlijte u pleh obložen pek papirom. Pecite na 180-200 stepeni do 45 minuta. Ohlaćen patišpanj isecite uzduž na tanke trake pa na sitnije kocke potom ili iskidajte rukama pa sve povežite sa filom.

Dublju i širu šerpu ili kalup obložite samolepljivom folijom tako da viri iznad stranica. Masu prerucite u šerpu. Ostavite da prenoci u frižideru.

Sutradan okrenite šerpu na plato da torta ispadne i odlepite foliju, a potom prelijte ganaš kremom i dekorišite po želji.

Savet

Ganas krem se sprema tako što slatku pavlaku zagrevate do take ključanja ali ne da provri. Njome prelijete izlomljenu čokoladu i promešate da se otopi. Kad dobijete sjajnu smesu pustite par minuta da se prohladi pa prelijte preko torte. Inače ovo je bila roendanska torta koju sam spremila mojoj Teodori za punoletstvo :) :) :)
Prelepa torta za najbolju erku na svetu