

okoladna godišnjica braka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikašecera
- 3 kašikabrašna
- 3 kašikakakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Prvi fil:

- 1 l mleka
- oko 250 g gustina
- 300 g bele čokolade

Drugi fil:

- 450 ml slatke pavlake
- 150 g plazma keksa
- 1 kesica želatina

Treći fil:

- 300 ml slatke pavlake
- 100 g topljene crne čokolade
- 1/2 kesice želatina

Za ukrašavanje:

- **250 ml**Slatke pavlake
- Crvena boja za kolace

Priprema

Kora: Penasto umutiti jaja sa šećerom, pa dodati pomešano brašno sa praškom za pecivo i kakaom. Peci na oko 250 stepeni. Kad se ispece kora preliteri je mlekom.

Prvi fil: Skuvati mleko, kada provri dodati belu cokoladu, pa kad se otopi dodati gustin. Ostaviti da se ohladi, pa premazati koru.

Drugi fil: Umutiti slatku pavlaku. U nju dodati sitno samlevenu plazmu. Želatin ostaviti sa par kašika hladne vode da nabubri, pa dodati u fil. Lepo sjediniti. Filovati tortu.

Treci fil: Umutiti slatku pavlaku. U nju dodati otoplenu crnu cokoladu. Želatin ostaviti sa par kašika hladne vode da nabubri, pa dodati u fil. Lepo sjediniti. Filovati tortu.

Savet

Prijatno! :) Ja sam tortu pravila pre par dana za godišnjicu braka. Jednostavna je, nije skupa i savršen je spoj.