Carstvo od cokolade



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**Vincini kora za tortu
- **700 g**kisele pavlake
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **250 g**šecera u prahu
- **4 dl**cokoladnog mleka
- **1/2 kg**šlaga
- **3 dl**kisele vode
- **300 gMenaž cokolade**
- **15 kašika** ulja

Priprema

Pomešajte mleveni keks, pavlaku i šecer u prahu. Šlag penasto umutite postepeno dodajuci kiselu vodu.

Prvu koru blago prelijte mlakim cokoladnim mlekom, a zatim premažite trecinom pripremljenog fila od keksa. Otopite 100 g cokolade sa 5 kašike ulja pa premažite preko fila.

Trecinu ulupanog šlaga premažite preko glazure.

Stavite drugu koru, prelijte je cokoladnim mlekom, a zatim je premažite drugom trecinom fila od keksa, premažite glazurom od 100 g cokolade i 5 kašika ulja pa preko nanesite drugu trecinu ulupanog šlaga. Stavite trecu koru premažite je preostalim filom od keksa i nanesite preostali šlag.

Poslednjih 100 g cokolade otopite sa 5 kašika ulja i premažite preko torte.

Tortu ukrasite po želji. Ostavite par sati da se rashladi pa je secite na parcad i služite.

Savet