

okoladna kraljica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- **150 g** šecera
- **125 g** smeeg šecera
- **140 g** jogurta
- **75 ml** ulja
- **180 g** brašna
- **60 g** kakaoa
- **1,5 kašičice** sode bikarbone
- **1,5 kašičice** praška za pecivo
- **prstohvat** soli
- **140 ml** kuvane vruće kafe

Za fil:

- **400 ml** slatke pavlake
- **200 g** **Menaž** čokolade
- **200 g** mlečne čokolade
- 2 jajeta

Za ukrašavanje:

- **100 ml** slatke pavlake

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa belim i smeim šećerom, dodati ulje, jogurt, brašno, kakao, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i na kraju vruću kuvanu kafu. Sve dobro umutiti i masu staviti u kalup prečnika 21 cm, prethodno obložen papirom. Peci na 180 stepeni 40-45 minuta.

Koru dobro ohladiti i popreko iseci na 3 dela.

U posudu staviti 400 ml slatke pavlake i na kocke obe vrste čokolade, kuvati na tihoj vatri (ne sme da provri) dok se čokolada istopi.

Umutiti 2 žumanceta, kuvati na pari da se malo zgusne i dodati u čokoladu. Umutiti 2 belanceta u čvrstu penu i dodati kašiku po kašiku muteci u čokoladu. Ostaviti u frižideru da se dobro ohladi najmanje 2-3 sata.

Kada se fil dobro ohladi umutiti ga mikserom 2-3 minuta. Staviti na tacnu za tortu obruc za kalup prečnika 21 cm i filovati kore. Kad torta odstoji skinuti obruc i ukrasiti je.

Umutiti 100 ml slatke pavlake i napraviti ružice.

Savet