Teodora torta (2)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **12 kašika**mlevenih oraha
- **4 kašike**prezli
- **2 rebra**rendane **Menaž cokolade**

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **1 kesica**pudinga sa ukusom cokolade
- **3** jajeta
- **250 g**šecera u prahu
- **100 gMenaž cokolade**
- **250 g**margarina
- **5 kašika**mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- **200 ml**slatke pavlake
- **50 gMenaž cokolade**

Priprema

Umutiti 8 žumanaca sa 8 kašika šecera, pa dodati 12 kašika mlevenih oraha, 4 kašike prezli, 2 rebra izrendane Menaž cokolade i na kraju sneg od 8 belanaca. Sipati u podmazan, brašnom posut pleh i peci. Odlaenu koru preseci na dva dela.

Od 500 ml mleka odvojiti malo, a ostatak staviti da se kuva. U odvojeno mleko dodati umucena jaja i prašak za puding sa ukusom cokolade, pa sipati u mleko kad provri. Dodati izlomljenu Menaž cokoladu i kuvati dok se krem ne zgusne. Posebno umuti margarin sa prah šecerom pa ovu masu dodati ohlaenom kremu. Dodati mlevene orahe i sve dobro sjediniti.

Staviti prvo jednu koru, premazati je filom, staviti drugu koru i celu tortu premazati filom.

Umutiti slatku pavlaku, dodati rastopljenu Menaž cokoladu, sve dobro izmešati i dekorisati tortu.

Savet