okoladna tarabica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g**mlevenog plazma keksa
- **170 ml**soka od pomorandže
- **80 g**maslaca

Za fil I:

- **300 g**šlaga
- **350 ml**mleka
- **10**cokoladnih bananica
- **300 g**plazma keksa

Za fil II:

- **400 ml**mleka
- **70 g**pudinga od vanile
- **150 gMenaž cokolade**
- **100 ml**slatke pavlake
- **100 g**seckane **Menaž cokolade**

Za fil III:

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

- **1 kockica**maslaca

Za dekoraciju:

- **15 komada** Kit-kat napolitanki
- **400 g**šarenih bombonica
- **50 gMenaž cokolade**

Priprema

Za koru pomešajte keks, razmekšali maslac i sok.

Rukama ujednacite smesu u prebacije je u kalup za torte precnika 27 cm obložen pek papirom.

Za I fil umutite šlag sa mlekom.

Plazmu stavite u plasticnu kesu i oklagijom je izdrobite na sitnije komade, a krem bananice iseckajte na kockice. Sve sastojke sjedinite i izmešajte.

Nafilujte koru koju ste stavili u kalup.

Za II fil skuvajte puding sa mlekom, pa u vrelu smesu dodajte 150 gr izlomljene cokolade. Mešajte dok se cokolada ne rastopi. Dok je fil još uvek vreo, kockicom margarina iz frižidera dobro premažite gornji sloj fila kako se po površini ne bi uhvatila korica. Hladan fil umutite mikserom dodajuci mu umucenu slatku pavlaku.

Dodajte i seckanu cokoladu, zatim fil rasporedite preko prethodnog fila.

Za treci fil na pari rastopite cokoladu i slatku pavlaku neprestano mešajuci. Pazite da ne provri.

Prohlaenu smesu izmešajte i prelijte preko fila od pudinga. Tortu ostavite u frižideru da se stegne preko noci.

Skinite obruc. Kit kat napolitanke (ili neke druge) prepolovite tako da dobijete po dve spojene. Zadnju stranu napolitanki premažite rastopljenom cokoladom. Premazane napolitanke prislonite uz ivicu torte, pritisnite i ponavljajte postupak dok ne obložite celu tortu.

Ostatak rastopljene cokolade mestimicno razlijte po površini torte kako bi se šarene bombonice lepše zalepile. Pospite tortu bombonicama.

Savet