

## **Brza coko moko torta (2)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Ua fil 1**

- **150** gmargarina
- **5** dlmleka
- **1,5** kesicapuding od cokolade
- **100** gcokolade
- **100** gšecera u prahu

#### **Fil 2:**

- **480** mlkisele pavlake
- **150** gmlevene plazme
- **100** gšecera u prahu

#### **Ganaš:**

- **2** dlslatke pavlake
- **200** gcokolade

#### **Dekoracija:**

- **100** gcokolade
- **1** kašicicaulja

## Ostalo:

- **300 g** turskog keksa

## Preparacija

Skuvati cokoladni puding, tako što odvojimo malo mleka i razmutimo prah iz kesice. Staviti ostatak mleka da zavri i skuvati puding, u vruće dodati cokoladu. U mlako mikserom umesati margarin i šećer u prahu. Pomešati varjacom kiselu pavlaku, šećer i plazmu. Reati sjoj keksa ne potapati, sloj plazme, sloj cokolade... Ponoviti ovo još 2 puta. Zagrejati slatku pavlaku i dodati cokoladu, malo prohladiti kremu i preliti preko torte malo manje od polovine. Ostaviti preostali ganaš u frižideru, ostatak cemo umutiiti mikserom i koristiti za dekoraciju gonjeg dela torte. Otopiti cokoladu sa malo ulja i namazati na pucketavu foliju. Sacekati koji minut i kada se torta ohladila stegla nakon 5 sati hlaenja zlepiti foliju oko torte. Vratiti u frižider i ostaviti 30 minuta. Lagano skinuti foliju i ukrasiti preostalim ganašem. Ako ne volite keks, ispecite 3 male coko piškote i poprskajte sa malo cokoladnog mleka. Ako nemamte turski keks koristite petit ili ptiber ali ga obavezno kratko provucite kroz coko mleko. Turski keks je toliko tanak da se ne mora umakati.

## Savet