

# **Praznicna coko torta**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za koru:**

- **8** jaja
- **8** kašika šecera
- **6** kašikabrašna
- **5** kašikakakaoa
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- prstohvatsoli za belanca

### **Za fil:**

- **1** l mleka
- **6** kašika šecera
- **4** kesicepudinga od cokolade
- **250** g margarina

### **Za mazanje kore:**

- **400** g krema po želji

### **Za šlag:**

- **250** g krem šлага
- **100** ml vode

## Za ukrašavanje:

- 100 g cokolade

## Preparacija

Odvojiti žumance od belanaca. Žumanca dobro umutiti mikserom sa šećerom, lagano dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. U to dodati sneg od belanaca umucen mikserom sa malo soli. Sve dobro sjediniti varjacom.

Sipati smesu u kalup ili tepsiju prekrivenu uljem podmazanim papirom za pecenje.

Peci koru pola sata u zagrejanoj rerni na 170 C.

Kada se ohladi kora preseći je na dva dela.

Fil. Od 1 litra mleka odvojiti 300 ml, sipati puding i šećer, dobro promešati da ne ostane grudvica. Ostatak mleka staviti da se kuva. Kada provri sipati smesu od pudinga i šecera, dobro mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre, dodati 150 cokolade.

Mešati dok se cokolada ne istopi, onda umutiti mikserom da bi se sastojci dobro sjedinili. U ohlaen fil staviti izraen margarin i sve dobro umutiti.

Prvu koru premazati kremom, preko fil, pa umucen šlag, zatim prekriti drugom korom premazanom ostatkom krema, drugom polovinom fila i na kraju ukrasiti rendanom cokoladom.

## Savet

Prvo napraviti fil jer treba da se hlađi, za to vreme e kore biti gotove.