

?okoladni slatki haos



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za žutu koru:

- 3 jajeta
- 5 kašikabrašna
- 4 kašikešecera
- 1/2 kašicepraška za pecivo
- 1 kašikaulja
- 2 kašike tople vode

Za tamnu koru (x2):

- 3 jajeta
- 3 kašike brašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašika ulja
- 2 kašike tople vode
- 4 kašikešecera

Za fil:

- 1 l mleka
- 4 kesicepudinga vanila
- 200 gšecera
- 200 g nesqvika
- 300 gputera
- 300 mlslatke pavlake

Ostalo:

- **2 dl** cokoladnog mleka
- **100 g** mlečne cokolade

Priprema

Umutiti penasto jaja sa šećerom dodati vrelu vodu, ulje, brašno i prašak za pecivo. Pleh obložiti masnim papirom rasporediti smesu i peci na 200 stepeni oko 7 minuta. Na isti način ispeci i tamnu koru. Ispecite još jednu tamnu koru. Dakle treba da imate jednu žutu i dve tamne kore.

Staviti 8 dl mleka da vri sa polovinom šećera. Ostatak mleka i šećera promešajte sa pudingom i ukuvajte kremu. U vruće dodajte polovinu nesquika. Ostavite da se krema ohladi. U hladnu kremu dodajte umućeni puter i preostali nesquik. Umutite 300 ml slatke pavlake. Odvojite 5 kašika i umešajte u fil. U ostatak slatke pavlake dodajte 100 g otopljene mlečne cokolade.

Filujte, tamna kora poprskana cokoladnim mlekom, krema, slatka pavlaka, žuta kora poprskana cokoladnim mlekom, krema, slatka pavlaka, tamna kora, malo kreme. Dekorishite tortu po sopstvenoj želji.

Savet