

## *okolina*



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Za kore:**

- **9**jaja
- **9** kašikašecera
- **9** kašikakakaoa
- **1** kesicapraška za pecivo
- **9** kašikabrašna

### **Za cokoladni fil:**

- **600** mlmleka
- **2** kesicepudinga od cokolade
- **200** gcokolade za kvanje
- **200** gšecera u prahu
- **100** gmargarina

### **Za beli fil:**

- **500** mlslatke pavlake

### **Za dekoraciju:**

- **100** gcokolade za kvanje

## **Priprema**

Za kore. Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera u cvrst šam, postepeno dodavati 3 žumanceta i nastaviti sa mucenjem. Isključiti mikser pa umešati 3 kašike kakaoa, brašno i 1/3 praška za pecivo, lagano promešati. Smesu uliti u podmazan pleh (srednje velicine) i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin, od preostalog materijala, ispeci još dve kore. Za cokoladni fil. Puding razmutiti u 100 ml hladnog mleka, a 500 ml mleka staviti da provri te ukuvati razmuceni puding. Mešati dok se ne zgusne, skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. 200 g cokolade za kuvanje otopiti na pari, a zatim je umešati u ohlaeni puding. Na kraju dodati margarin umucen sa šecerom u prahu i mutiti mikserom dok fil ne postane kremast. Za beli fil. Mikserom umutiti slatku pavlaku. Finalni postupak: tortu filovati na sledeci nacin: kora - cokoladni fil - beli fil - kora - cokoladni fil - beli fil - kora. U ostatak slatke pavlake umešati 50 g otopljene cokolade. Nafilovati celu tortu te je posuti rendanom cokoladom (50 g).

## **Savet**