

okoladno-vocna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5** kašikabrašna
- **5** kašikašecera
- **1** kašicicaprška za pecivo
- **1** kašikakakaoa
- prstohvatsoli

Vocni fil:

- **500** gsmrznutih kupina
- **3** dlvode
- **150** gšecera
- **1** kesicapudinga od maline

okoladni fil:

- **0,5** lmljeka
- **2** kesicepudinga od cokolade
- **100** gcokolade
- **1** kesicašlag kreme od cokolade
- **5** kašika šecera

Za ukrašavanje:

- 1 kecica šlaga

Preparacija

Kora. Bjelanca sa prstohvat soli umutiti u snijeg. Žumanca pjenasto umutiti sa šećerom. U žumanca dodati suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo i kakao) i lagano sjediniti kašikom. Pa lagano dodavati snijeg od bjelanaca, sjediniti kašikom nikako mikserom. Smjesu sipati u kalup obložen pek papirom. Peci na 180 C oko 15 minuta.

okoladni fil. Njega prije pripremiti, jer treba se hladiti. U mlijeku skuhati 2 pudinga od cokolade i dodati šećer. U vruć puding dodati cokoladu i sjediniti sve. Ostaviti puding da se ohladi. Umutiti šlag kremu i sjediniti dobro mikserom sa ohlaenim pudingom.

Vocni fil. Smrznute kupine staviti u šerpu sa 2 dl vode i 150 g šećera da prokuha. Kada prokuha kuhati još 10 minuta. Razmutiti puding sa 1 dl vode i ukuhano voće sipati da smjesa dobije gustinu kao puding.

Koru presjeci po pola i dobiju se dvije kore. Reati u kalup: kora, 1/2 toplog vocnog fila, 1/2 ohlaenog cokoladnog fila, pa opet ponoviti isti postupak.

Ostaviti da se torta ohladi u frižideru, pa premazati šlagom. Dekorisati po želji.

Savet

Jako ukusna i sona torta :)