

okoladni san (6)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 2 šoljemleka
- 100 gmargarina
- 200 gcokolade
- 3 jajeta
- 2 šolješecera
- 2 kesicevanil šecera
- 2 šoljebrašna
- 1 kašikasode bikarbonate
- 1 prstohvatsoli
- Za fil:
- 8 dlmleka
- 15 kašikašecera
- 3 kesicepuding od cokolade
- 150 gmargarina
- Za glazuru:
- 300 gcokolade
- 1 šoljaslatke pavlake

Priprema

Uvecoj šerpi na tihoj vatri kuvati mleko sa cokoladom i margarinom da se sastojci istope, ostaviti po strani 10 minuta da ostoji. U vanglici za mešenje umutiti jaja sa šecerom i vanilom pa dodati smesu sa cokoladom. Brašno pomešati sa sodom bikarbonom i so i sjediniti sa ostalim sastojcima. Masu sipati u četvrtastom plehu obloženim pek papirom i peci u zagrejanj rerni na 160' oko 25 minuta.

okoladni puding skuvati sa mlekom i šećerom i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa prah šećerom i sjediniti ga sa pudingom da se dobije kompaktna izjednačena masa.

Koru preseći uzduž na pola, pa svaku koricu na polovine, da se dobiju 4 korice.

Korice poprskati čokoladnim mlekom i filovati: kora - fil - kora - fil... Na kraju završiti filom (2 dl čokoladnog mleka).

Tortu dekorisati glazurom od otopljene čokolade sa umućenom slatkom pavlakom.

Savet

Mera je šolja don kafa. Torta opija i mirisom i ukusom na okladu. Ko je voli ne ostaje ravnodušan. Probajte, prijatno!