

okoladirana tortica



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **12**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**oštrog brašna
- **100 g**cokolade
- **150 g**margarina

Krema:

- **500 ml**slatke pavlake
- **300 g**cokolade
- **200 g**margarina

Ostalo:

- **2,5 dl**cokoladnog mlijeka
- **100 g** cokolade
- **2 kesice**šlaga od cokolade
- cokoladni štapici
- ušecerene ljubice

Glazura:

- **1,5 dl** slatke pavlake
- **100 g** čokolade

Priprema

Kore: pjenasto umutiti žumanca sa šećerom, a posebno umutiti bjelanca. U žumanca postepeno dodavati brašno pomiješano sa praškom za pecivo. Margarin i čokoladu otopiti na pari pa dodati smjesi od žumanaca. Na kraju dodati bjelanca i ručno ih umiješati u smjesu. Kalup za tortu obložiti papirom za pečenje i ispeći 3 kore.

Na laganoj vatri zagrijati slatku pavlaku. Dodati čokoladu, lagano miješati dok se čokolada ne otopi i dok se sve ne sjedini. Ostaviti da se ohladi (najbolje kremu pripremiti dan ranije, da se ohladi preko noći). Margarin dobro umutiti pa ga sjediniti sa čokoladnom kremom.

Šlag umutiti prema uputi sa kesice. Podijeliti ga na dva dijela.

Prvu koru lagano natopiti čokoladnim mlijekom. Premazati ju čokoladnom kremom pa šlagom i posuti nasjeckanom čokoladom. Preklopiti drugom korom pa ponoviti postupak. Posljednju koru ostaviti bez kreme i tortu odložiti u frižider.

Slatku pavlaku zagrijati, dodati čokoladu miješati dok se čokolada ne otopi. Mlaku čokoladu preliti preko torte i tortu vratiti u frižider. Tortu ukasiti ostatkom šlaga, čokoladnim štapićima, ušecerenim ljubicama ili jednostavno po želji.

Savet

U slast!! :)