

okoladna vocna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 3 belanceta
- 5 kašika šecera
- 60 g čokolade
- 5 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 600 g mleka
- 6 žumanaca
- 2 kesice pudinga od vanile
- 150 g margarina
- 200 g šecera
- 100 g prah šecera
- 5 dl vode
- 2 kesice pudinga od jagoda
- 700 g jagoda
- 200 g čokolade
- 50 g margarina
- 6 kašika mleka
- 6 kašika šecera
- 2 kesice šlaga
- 200 g šecera
- 3 dl vode

Priprema

Kore: belanca umutiti u cvrst sneg postepeno dodajuci šecera, a pred kraj dodati cela jaja. Mutiti lagano mikserom da bi se sjedinila masa. Dodati brašno, rendanu cokoladu i pola praška za pecivo.

U cetvrtastom plehu obložiti papir za pecenje, sipati pripremljenu smesu i peci na 180'C 30 minuta. Tako ispeci i drugu koru, kada se ohladi preliti ih vrelinim sirupom.

Žuti film: U Dubokoj šerpi ukuvati mleko sa šecerom i dodati umucena žumanca sa pudingom od vanile. Mešati masu dok se ne zgusne. U ohlaen fil od žumanaca dodati umucen margarin sa prah šecerom i umutiti dobro da se masa izjednaci.

Fil od jagoda: 5 dl vode ukuvati sa šecerom, dodati umucen puding od jagoda i iseckane jagode kuvajuci sve na umerenoj temperaturi uz mešanje dok se ne zgusne. Fil od jagoda treba biti mlak kada se stavlja na koru od torte.

Filovanje kora: 3 dl vode ukuvati sa 200 g šecera, na tacni staviti koru pa je vrućim šerbetom (polovina) preliti. Preko kore staviti fil od jagoda gledajuci da vam bude topao, onda premazati žuti fil, pa kora, fil od jagoda, na kraju žuti fil.

Od cokolade je napravljena glazura i njome je cela torta filovana, umutiti šlag i dekorisati tortu, po želji ukrasiti cokoladnu vocnu tortu jagodama.

Savet

Torta je ukusna, sona i mami mirisom na Menaž okolade i majskih jagoda. Nije šala, nije laž svaki recept mi uspe kada koristim okoladu Menaž! Prijatno!