# *okoladna torta sa jagodama i ananasom*



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **150** min

## Sastojci

**Za kore:**

- **16**belanaca
- **16 kašika**šecera
- **4**žumanca
- **8 kašika**brašna
- **200 g**cokolade

**Fil 1:**

- **12**žumanaca
- **200 g**šecera
- **500 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **150 g**mlevene plazme
- **100 g**šecera u prahu

**Fil 2:**

- **300 g**šlaga
- **po potrebi**kisele vode
- **300 g**jagoda
- **1 manja konzerva** ananasa

**Za dekoraciju:**

- **300 g**cokolade
- **100 ml**slatke pavlake

**Za kuglice:**

- **200 g**mlevene plazme
- **50 g**cokolade
- **75 ml**fante
- **50 g**margarina
- **1 kašika**šecera u prahu
- **50 g**bele cokolade
- šarene mrvice, kokos u boji

## Priprema

Za koru: Umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera pa dodati jedno žumance i sve umutiti. Umešati 2 kašike brašna i 50 g rendane cokolade. Izliti u kalup 28 cm na pek papir i peci na 200 C dok ne porumeni. Tako ispeci još 3 kore.

Fil 1: Umutiti žumanca sa šecerom pa skuvati na pari i ostaviti da se ohladi. Posebno skuvati puding u mleku i kad se ohladi sjediniti sa umucenim margarinom i šecerom u prahu. Sve lepo sjediniti pa dodati žumanca izmiksati dobro, pa umešati mlevenu plazmu.

Fil 2: Umutiti šlag sa kiselom i dodati iseckane jagode. Ananas dobro ocediti i iseckati na sitnije kockice. Filovati tortu kora - fil 1 - ananas - fil 2 itd. 4 koru ne premazivati sa filovima. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Za kuglice: Umutiti margarin i šecer u prahu pa dodati mlevenu plazmu, rendanu cokoladu i fantu umesiti i praviti kuglice. U svaku kuglicu staviti štapic za ražnjice i ostaviti u frižideru da se stegne.

Dekoracija: Istopiti 300 g cokolade sa slatkom pavlakom, pa preliti pola kuglica i ukrasiti ih sa mrvicama, kokosom u boji itd. Sa ostalom otopljenom cokoladom preliti tortu i brzim potezima poravnati cokoladu. Pospite sa malo rendane bele cokolade. 50 g bele cokolade rastopite i prelijte ostatak kuglica i dekorišite. Ostavite da se stegnu u frižideru i staviti na tortu. Prijatno :)

## Savet