

Torta od čokolade i jagoda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Biskvit:

- 8jaja
- 6 **ravnih kašika**brašna
- 8 **ravnih kašika**šecera
- 5 **ravnih kašika**kakaa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 1 **prstohvat**soli

Krema:

- 1 **l**mlijeka
- 4

udinga od čokolade
- 150 **g**čokolade
- 6 **kašika**šecera
- 250 **g**margarina

I još:

- 500 **ml**slatke pavlake
- 500 **g**jagoda

Priprema

Biskvit: Odvojiti žumanjke od bijeljanjaka. Žumanjke izraditi sa šećerom, dodati brašno pomješano s praškom

za pecivo i kakaom. Bijeljanjke izradi u cvrsti snjeg sa prstohvatom soli. Na kraju kuhacom lagano umješaj snjeg od bijeljanjaka u smjesu od žumanjaka. Smjesu sipati u pleh (tepsiju) po želji okruglu, kockastu obloženu papirom za pečenje... Peci na 170 stepeni ok 30 minuta. Probati cackalicom kada je gorovo. Peceni biskvit ohladiti i prerezati na 2-3 dijela. Ovisi koliki ste pleh koristili.

Krema: Izdvojite oko 3 dl mlijeka od ukupne kolicine koje izradite sa pudingom i šećerom da nebude grudvica. Ostatak mlijeka staviti zakuhati, kada zakuha dodati puding. Kada je puding kuhan ukolniti sa peci i dodati izlomljenu cokoladu i mješati mikserom sve dok se cokolada ne otopi. Kada se cokolada otopila ostaviti kremu da se hladi uz povremeno miješanje. Kada se krema ohladila dodati margarin i sve ljepo izraditi mikserom da se ljepo sijedini. U posebnu posudu izmiksaj slatku pavlaku, zatim oprati jagode i razrezati na pola.

Slaganje: Biskvit - krema - šlag - jagode - biskvit - krema - šlag - jagode - biskvit. Ukrasiti po želji sa cime želite slag, cokolada, ticino (fondant)...

Savet