Torta s pudingom i cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**jaja
- **5 kašika**vode
- **180 g**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Krema:

- **1** puding od cokolade
- **1**puding od vanilije
- **40 g**bijele cokolade
- **40 g**tamne cokolade
- **1 l**mlijeka
- **4 kašika**brašna
- **200 g**šecera
- **2**margarina

Priprema

Biskvit: Jaja cijela izradite mikserom da postanu pjenasta. Dodajte vodu i nastaviti miksati. Polako dodavati šecer. Posebno pomješajte brašno s praškom za pecivo, te dodajte u smjesu od jaja i sve sjedinite kuhacom ili pjenacom. Dno kalupa obložite papirom za pecenje (kalup je velicine 26 cm). Sipajte smjesu i pecite na 180 stepeni 25 minuta. ackalicom provjerite da li je pece jer sve ovisi od pecnice nekad treba manje nekad više.

Krema: Puding od vanilije razmuti sa 100 g šecera i 2 kašike brašna i skuhati u pola litre mlijeka. Kada se krema zgusnila skinti sa peci i dodati 40 g bijele cokolade i miksati sve dok se cokolada ne rastopi i ostaviti da se krema hladi, isto uraditi i sa pudingom od cokolade, puding od cokolade razmutiti sa 100 g šecera i 2 kašike brašna i skuhati u pola litre mlijeka kada se skuha krema dodati u nju 40 g crne cokolade i miksati dok se cokolada ne rastopi.

Kada se kreme ohlade u svaku dodati po margarin i miksati dok se kreme ljepo ne povezu sa margarinom. Biskvit razrezati na 3 dijela. Slaganje: Biskvit - tamna krema - biskvit - bijela krema - biskvit - ukrasiti po želji fodan, šlag, cokolada....

Savet