

Fast cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**cokoladnih gotovih kora
- **200 ml**cokoladnog mleka
- **500 g**slatke pavlake
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **500 g**krem šlaga
- **250 ml**kisele vode
- **1/2 kašike**gustina

Priprema

okoladni fil: Slatku pavlaku staviti da se zagreje na manjom temperaturi, dodati joj izlomljenu cokoladu. Mešati žicom da se cokolada istopi i sve lepo sjedini. Obratiti pažnju da ne provri. Ostaviti da se ohladi. Kada je dobro ohlaeno, umutiti mikserom dok se ne dobije kremasta masa.

Šlag umutiti sa kiselom vodom i dodati gustin.

Staviti prvu koru, natopiti je sa par kašika cokoladnog mleka, sačekati malo dok ne upije. Potom koru premazati sa cokoladnim filom, (cokoladnu kremu podeliti na 3 dela), a zatim preko njega ide umucen šlag. Zatim staviti drugu koru natopiti je cokoladnim mlekom, cokoladni fil, pa šlag. Treća natopljena kora, fil pa šlag.

Umutiti preostalih 200 g šlaga sa oko 100 ml kisele vode i njime ukasiti tortu.

Savet

Brza priprema, a dobijate brzu i sonu okoladnu tortu. Prijatno.