

okoladni san sa jagodama



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikekakao
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikemleko
- 100 gcokolada

Fil:

- 500 mlmleka
- 5 kašikabrašna
- 150 gšecera
- 150 gmargarina
- 3 kesicevanilin šecera
- 500 gjagoda

Glazura:

- 200 gcokolada
- 400 mlslatke pavlake

Priprema

Umuti penasto jaja sa šećerom pa dodati kakao, brašno, prašak za pecivo, otopljenu čokoladu i mleko. Promešati lagano pa smesu sipati u tepsiju ili kalup za pečenje i peći na 180 stepeni oko 30 minuta. Pecenu koru iseci na 2 dela da se dobiju 2 kore (kada se ohladi). Fil: Brašno i vanilin šećer razmutiti u malo mleka da nema grudvica, a ostatak mleka staviti da proključa sa šećerom. Kada proključa mleko, dodati smesu sa brašnom pa ostaviti malo da se kuva da se dobije kao puding. Kada se skuva pokriti prozirnom folijom da se ne stvori korica i ostaviti da se ohladi. Dobro ohlaen fil umutiti sa već umućenim margarinom. Jagode očistiti i iseci na četvrtine ili polovine. Tortu filovati tako što stavimo jednu koru pa na nju polovinu fila, pa gusto poreati jagode, pa druga polovina fila, zatim druga kora. Za glazuru ugrijati slatku pavlaku dovoljno, ali ne sme da proključa pa joj dodati čokoladu iseckanu na kockice. Mešati da se čokolada otopi pa preliti tortu. Hladiti je bar 24 sata pre služenja.

Savet