

okoladno - rum uživanje



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za I koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa

Za II koru:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 100 g cokolade
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 6 kašika šecera
- 2 kašikeruma
- 125 g margarina
- 100 g cokolade
- Za glazuru:
- 200 g cokoladne glazure

- Za šlag:
- **500 g**šlag kreme
- **4 dl**mleka

Priprema

Umutiti dobro jaja sa šećerom pa dodati brašno, kakao, prašak za pecivo ...sve dobro ujednaciti varjaćom. Gotovu smesu izliti u tepsiji dim. 36x36 cm i peći na 180 C 15 minuta. Ispecenu koru iseci na pola... da dobijemo dve iste korice. Druge dve korice (jednu pecemo, pa je isecemo na pola) na isti način umutiti samo što umesto kakao praha staviti rendanu čokoladu.

Fil: Staviti mleko da se kuva (odvojiti 5 kašika mleka za puding). U drugom sudu promešamo odvojeno mleko i šećer pa zakuvati zajedno sa mlekom i dodati čokoladu. Kada se puding zgusnuo ohladiti ga. Umutiti margarin pa dodati ohlaćeni puding i rum. Umutiti i šlag kremu sa mlekom.... 500 g šlag kreme sa 4 dl mleka.

Filovati tortu: Ide prvo kora sa kakaom pa fil, pa šlag, zatim kora sa čokoladom, pa fil, pa šlag, opet ide kora sa kakaom, pa fil, pa šlag i odozgo ide kora sa rendanom čokoladom sa kremom. Tortu staviti u frižider da se fil stegne, a u međuvremenu otopiti čokoladnu glazuru. Ja nema mikrotalasnu pa glazuru zajedno sa čašom otapam u vrućoj vodi... čim je glazura istopljena (potrebno joj je samo jedan minut) prelijem preko torte. Dekorirati po želji...

Savet

Prvi put se srećem sa ovom Menaž glazurom i mogu Vam reći da sam oduševljena pored toga što se brzo pripremi i veoma je ukusna