

Crno beli svet



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 3jajeta
- **300** gšecera
- **300** gbrašna
- **300** mlulja
- 1 cašapavlake
- **300** mlmleka
- **100** gkakaoa
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3** kašicicesode bikarbonate
- **1** prstohvatsoli
- **2** kesicevanilin šecera

Za I fil:

- **1** lmleka
- **200** gšecera
- **5** kesicapudinga od vanile
- **100** gkrem šлага
- **200** gbele cokolade
- **250** gmargarina

Za II fil:

- **300** gkrem šлага

- **250 ml** mineralne vode
- **200 g** cokolade

Za dekoraciju:

- **1 caša** cokoladne glazure
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** crne cokolade
- **30 g** cokoladne mrvice
- **8 kašika** ulja
- **nekoliko** cokoladica po želji

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom dok ne postane penasto. Dodati ulje, pavlaku, mleko, kakao, brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Sve umutite lagano mikserom. Smesa je rea, kao za palacinke. Pleh obložiti papirom za pecenje i sipati po 4 sipace. Peci na 200 C oko 15 minuta. Izvaditi iz pleha i ostavite da se hlađi kora zajedno sa papirom. Postupak ponoviti još za 2 kore.

Puding razmutite sa mlekom, a u ostatak sipajte šećer i zakuvajte puding na uobičajen nacin. U vruce dodati belu cokoladu i mešati dok se ne otopi. Ohladiti. Margarin umutite penasto i sjediniti sa hladnim filom i još dodati prah krem šлага. Sve umutite penasto. Krem šlag umutite sa mineralnom vodom, pa izrendajte na krupno rende cokoladu. Sjediniti.

Filovati: kora, žuti fil, beli fil, kora...

okoladne glazuru otopiti na 1 minut i prelijte tortu. Pospite cokoladnim mrvicama i poreajte cokoladice po izboru. Belu cokoladu otopite sa uljem i pustite da se prohlađi. Crnu cokoladu otopiti sa uljem i pustiti da se prohlađi.

Papir za pecenje iseci po dužini i visini torte. Prelijte cokoladom i crnom i belom. Pustite da se prohlađi pa makazama iseci trake. Ohladiti. Hladnu cokoladu naizmenično stavljati oko torte. Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet