

Torta okoladno-vocni užitek



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevene plazme
- **5 kašika** kakao praha
- **1 dl** mleka

Mus:

- **400 ml** slatka pavlake
- **100 g** čokolade
- **1 kesica** želatina
- **2** belanca
- **100 g** šecera
- **2** banane
- **10** tak jagoda

Glazura:

- **1** čajna čokoladne glazure

Priprema

Umešati mlevenu plazmu, kakao i mleko dok se ne dobije zrnasta, ali kompaktna masa. Raširiti po kalupu (ja sam koristila okrugli, 24cm).

Na pari skuvati slatku pavlaku i dodati cokoladu dok se ne otopi. Pred kraj dodati želatin. Ohladiti malo, a za to vreme umutiti cvrst sneg od 2 belanca, a zatim u to dodati šecer. Mutiti dok se ne šecer ne otopi.

Umutiti slatku pavlaku sa cokoladom, a zatim špatulom lagano umešati umucena belanca. Dobije se lep cokoladni mus, koji mami da se odmah pojede.

Iseci jagode na polovine i slagati presecenu stranu uz ivicu kalupa na keks. Iseci dve banane na pola po dužini i u sredini kalupa formirati kvadrat. (To nažalost nisam uslikala, ne znam kako mi to promaklo)

Nasuti cokoladni mus preko voca i ravnomerno rasporediti. Ostaviti u zamrzivacu najmanje 3h.

Preliti divnom cokoladnom glazurom i dekorisati po želji.

Uživati sa dragim osobama <3 Prijatno!

Savet

Napravila sam je ujutro, jeli smo je posle ručka. Može se spremati danas za danas, i svejeno je divna.