

## ***Penasta cokoladna torta***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 1 kesicapraška za pecivo
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa

#### **Za fil:**

- 1 l mleka
- 1 kesicapudinga od cokolade
- 1 kesicapudinga od lešnika
- 250 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 kesiceželatina
- 150 gkokosovog brašna
- 250 mlslatke pavlake

#### **I još:**

- 150 mlslatke pavlake
- 100 mlcokoladne glazure
- 300 mlcokoladnog mleka

## Priprema

Spremiti namirnice.

Mutiti jaja sa šećerom dok ne postanu blede žute boje. Dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo.

Prosejati sad u smesu kakao. Izmiksati da bude glatka.

Kalup za tortu podmazati i obložiti pek papirom. Sipati smesu i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Dok se kora pece, spremiti fil. U uzavrelo mleko skuvati pudinge i, dok je vruce, dodati želatin spremljen po uputstvu sa kesice. Umešati kokosovo brašno, ujednaciti smesu i ostaviti da se hladi.

Pecenu koru preseći na pola. Svaku koricu natopiti cokoladnim mlekom.

Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag.

Sjediniti je sa ohlaenim kremom, lepo izmutiti mikserom.

Koru staviti na tanjir za torte i postaviti obruc. Sipati fil i poravnati.

Postaviti drugu koru i malo pritisnuti. Ostaviti da se stegne. Potom skinuti obruc, poravnati fil sa strane.

Ulupati slatku pavlaku u šlag i premazati celu tortu. okoladnu glazuru spremiti po uputstvu i ukrasiti tortu.

## Savet