

Penasta cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 1prašak za pecivo
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakaa

Za fil:

- 2pudinga od cokolade
- 1 lmleka
- 250 gšecera
- 200 gkokosovog brašna
- 2 kesiceželatina
- 3 dlslatke pavlake

Ostalo:

- 3 dlcokoladnog mleka
- 1šlag
- 50 gnarendane cokolade

Priprema

Pomešati navedene sastojke i ispeci koru u prethodno zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Fil: Skuvati oba pudinga sa šećerom i kokosovim brašnom u litri mleka. Dok je smesa vruća, dodati želatin i dobro promešati. O staviti fil da se ohladi, pa u njega dodati penasto umućenu slatku pavlaku. Kору preseći na dva dela i svaki natopiti čokoladnim mlekom i filovati. Umutiti šlag prema uputstvu na kesici i naneti na tortu. Ukrasiti krupno rendanom čokoladom.

Savet