okoladna Hello Kitty

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**cokolada
- **30 kašika**brašna
- **1,5 l**mleka
- **300 g**plazme štanglice
- **800 g**šecera
- **24**jaja
- **2 kesice**praška za pecivo
- **12 kašika**kakaoa
- **500 ml**slatke pavlake
- **500 g**margarina

Priprema

Kore se peku na sledeci nacin. Peku se 4 kore od po jaja. 6 belanaca ulupati sa šest kašika šecera, zatim dodati dve kašike kakoa. Ugasiti mixer pa dodati pola kesice praška za pecivo i 4 kašike brasna. Izliti na cetvrtasti pleh i peci na 200 stepeni 15 minuta svaku koru.

Krem skuvati na sledeci nacin. Žumanca izlupati sa 200 šecera. Kad smesa dobije svetložutu boju dodati ostatak brašna. Staviti u šerpu 1 l mleka da prokuva sa 400 g šecera i dodati krem od žumanaca, smanjiti temperaturu i postepeno mešati dok se ne zgusne. Kada se skuva skloniti sa vatre i ubaciti 250 g cokolade. Ulupati omekšali margarin kada se ohladi.

Tortu filovati kora, krem, kora pa onda red plazme. Potopiti ih malo u mleko pa zatim redjati. Zatim krem pa koru i tako do kraja.

Ulupati slatku pavlaku sa šecerom i malo mleka i ukrasiti po želji.

Savet

Predviena je za roendane i slavlja, veoma je kremasta i ukusna slina sladoled torti.