

Monte torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3jaja
- 5 kašikašecera
- 3 kašiketople vode
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1/2 praška za pecivo

Za preliv kore:

- 1/2 dlmleka
- 2 kašikenesquika

Za belu kremu:

- 6 dlmleka
- 5 kašikašecera
- 6 kašikagustina
- 2 kašikebrašna
- 2 kesicevanilin šcera
- 20 gbele cokolade
- 150 gmargarina

Za tamnu kremu:

- **200 g** tamne kuverturice
- **100 g** mlečne cokolade
- **5 dl** slatke pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer, dodati vodu, još malo mutiti pa dodati ostale sastojke. Peci na 180 C oko 20 minuta u plehu dim. 20x30cm, ili u okruglom kalupu precika 27cm. Peceni biskvit preliti vrelim mlekom u kojem smo dobro izmešali nesquik.

Za belu kremu odvojiti par kašika mleka da se umuti gustin i brašno. Preostalo mleko staviti sa šećerom da se kuva, kad provri dodati gustin sa brašnom. Mešati par minuta, pa u vruce umešati belu cokoladu i vanilin šećer. Pokriti najlon folijom i ostaviti da se hlađe. U prohlaenu kremu umešati izmucen margarin.

Za tamnu kremu staviti slatkulu pavlaku na tihu vatru, dodato obe vrste cokolade i mešati dok se cokolade ne istope. Ostaviti da se hlađe u frižideru najmanje 2 sata. Ohlađen biskvit premazati belom kremom, pa tamnom kremom. Ukrasiti šlagom.

Možete ga napraviti i kao kolac, isto lepo izgleda :)

Savet

Tamna kuvertura je okolada sa min. 55% kakaa.