

Šah torta (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za prvu koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4-5 kašikabrašna
- 1/2 kesiceprašaka za pecivo

Za drugu koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4-5 kašikebrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 2 kašikekakaoa

Za fil:

- 2 kesicepudinga od vanile
- 5 kašikešecera
- 500 ml mleka
- 150 g margarina

Zaposipanje:

- **malo** rendane cokolade

Priprema

Puding skuvajte uobicajeno i ostavite da se ohladi. Dodajte omekšali margarin i umutite dobro da nema grudvica. Isecite dve kore, cokoladnu i žutu, stavite ih jednu na drugu, pa tankim nožem opsecite kroz obe kore tri koncentricna prstena. Razdvojite kore, naizmenicno menjajte mesta tamnih i svetlih prstenova tako da opet dobijete dve kore, ali sada šerene. Filujte tortu pripremljenim filom i na kraju pospite cokoladnim mrvicama.

Savet

Dobro nafilujte sve krugove pa ih spajajte. Nanesite fil, pa isto uradite i sa drugom korom. Omažite celu tortu i ukasite je rendanom okoladom.