

?okoladni poljubac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- 4 kašike šećera
- 1 kašika Milka čokoladnog napitka (prah)
- 1 kašika kakaa
- 3 kašike brašna
- 1/3 praška za pecivo

Sirup:

- 1 šolja (od 1,5 dl) šećera
- 1 šolja vode
- 1 vanilin šećer

Krema:

- 2 jajeta
- 4 kašike šećera
- 150 g čokolade za kuhanje
- 100 g margarina
- 3 šlag kreme od čokolade
- 300 ml čokoladnog mlijeka
- 150 ml mlijeka
- 1 vrecica želatine fix (20 g)

Za dekoraciju:

- **po želji:**šlag, cokolada...

Priprema

Odvojiti bjelanca od žumanaca. Bjelanca umutiti sa 4 kašike šećera, pa dodavati jedno po jedno žumance. Zatim dodati i Milka cokoladni prah i kakao, brašno i prašak za pecivo. Smjesu pažljivo sjediniti, pa sipati u kalup, obložen papirom za pečenje. Kalup je 24 cm. Peci na 200 C, oko 20 minuta. Pecenu koru izbockati, pa prelići sirupom (1 šolja od 1,5 dl šećera, 1 šolja vode i 1 vanilin šećer kuhati oko 5 minuta).

2 bjelanca umutiti sa 2 kašike šećera u cvrst snijeg. Na pari umutiti 2 žumanca i 2 kašike šećera. Čokoladu otopiti na pari sa 100 g margarina. Toplu cokoladu sjediniti sa žumancima, pa izmiksati. Zatim dodati i snijeg od bjelanaca.

3 šlag kreme od cokolade umutiti sa 300 ml cokoladnog i 150 ml običnog mlijeka. Kad je krema cvrsta dodati i želatinu fix, kratko miksati, pa sjediniti sa kremom od cokolade i jaja. Sve dobro izmiksati!

Oko biskvita staviti ivice kalupa za tortu, pa preko sipati cokoladnu kremu.

Ostaviti par sati u frižider. Kad se krema stegne, skinuti ivice kalupa. Dekorirati tortu po želji... cokoladom, šlagom...

Rezati na parcađ i uživati.

Savet