okoladna torta (Hello Kitty)

težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **450 g**brašna
- **300 g**šecera
- **150 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **70 g**kakaoa
- **150 ml**mleka
- **150 ml**vrele vode
- **1,5**praška za pecivo

Fil:

- **800 ml**mleka
- **24 kašike**šecera
- **200 g**pudinga od cokolade
- **1**margarin
- **9**žumanaca
- **100 g**cokolade
- **300 g**šlaga

Za prelivanje korica:

- **250 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Penasto umutiti belanca. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati otopljen margarin sa cokoladom, dodati mleko i vrelu vodu. U smesu lagano umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Na kraju dodati šam od belanaca. Peci 6 korica na 180 stepeni 15 minuta. Fil: Puding razmutiti sa malo mleka. Preostalo mleko staviti da provri sa 15 kašika šecer, dodati puding, kada se zgusne skinuti sa ringle. Žumanca skuvati na pari sa 9 kašika šecera pa pred kraj dodati cokoladu. Dok su još tople sjediniti ove dve smese mikserom i ostaviti da se ohladi. Margarin posebno umutiti pa sjediniti sa ohlaenim filom. Korice natopiti cokoladnim mlekom filovati ovim redom: kora-fil-šlag...

Savet

Fil može da bude samo okoladni, bez onog dela sa žumancima, ne gubi na ukusu. Torta može da se prelije okoladom, ja sam u ovom sluaju oblikovala hello kitty zbog deijeg roendana. A ukus torte je fantastian. Prijatno!!!