Biskvit torta sa cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 gotova biskvit torta
- 1 tabla mlecne cokolade
- 1 tabla cokolade za mešenje
- 750 g pavlake
- malo konjaka

Priprema

Mlecnu cokoladu i cokoladu za mešenje izlomiti na komadice, i sa pavlakom staviti na plotnu. Uz neprestano mešanje sacekati da provri i odmah skinuti sa plotne. Kada se ohladi, ostaviti da 24 sata stoji krem u frižideru. Biskvit tortu raseci na tri dela i svaku koricu poprskati konjakom. Pavlaku sa cokoladom podeliti na tri dela i svaki deo dobro umutiti (cela masa ne može da se dobro umuti). Tortu filovati kremom a zatim je odozgo i sa strane premazati. Tortu odozgo i sa stoane ukrasiti listicima preostale cokolade.