Brza cokoladna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **250 g**mlevenog keksa sa ukusom kakaoa
- **100 g**rastopljenog margarina
- mleko
- rum
- **50 g**sitno iseckanih lešnika
- **3 kašike**šecera u prahu

Fil:

- **1 l**mleka
- **8 kašika**šecera
- **3**pudinga od cokolade
- **200 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **250 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina

Po vrhu:

- **1 kesica**belog krem šlaga
- **1**štangla cokolade
- **1 kašika**ulja

Priprema

Kora: Samleveni keks (koristila sam Zlatni Pek, sa ukusom kakaoa) staviti u vanglicu. Dodati otopljeni margarin, šecer u prahu, seckane lešnike, pa zamesiti sa mešavinom mleka i ruma (ako se pravi za malu decu izbaciti rum, pa zamesiti samo sa sokom od pomorandže). Uzeti kalup sa obrucem (vel. 26 cm) podmazati ga, ivice i dno, sa uljem i formirati koru, rukama, od mase sa keksom.

Krem: Od 1 l mleka odvojiti 200 ml i razmutiti puding od cokolade. Preostalo mleko, sa šecerom i izlomljenom cokoladom, staviti da prokljuca. Povremeno promešati sa žicom za mucenje. Kada prokljuca, dodati razmuceni puding i skuvati krem, neprestano mešajuci. Skuvani krem pokriti samolepljivom folijom i ostaviti da se ohladi.

U ohlaeni krem dodati umuceni margarin sa šecerom u prahu.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Umutiti cvrsto slatku pavlaku. Dodati pripremljeni želatin i mikserom sjediniti. Pavlaku sa želatinom dodati u krem i umutiti penasto.

Pripremljeni fil staviti preko kore, poravnati i ostaviti u frižider da se stegne, najmanje pet sati.

Za dekoraciju umutiti cvrsto beli šlag krem. okoladu otopiti sa uljem. Kada se torta stegla, odvojiti pažljivo obruc i staviti je na tacnu za posluživanje. Po vrhu je ukrasiti umucenim šlagom. okoladu staviti u kesu od zamrzivaca, kojoj se samo malo odsece vrh, pa šarati po šlagu.

Savet