

Kraljica cokolade



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za tortu:

- **3 kašike**brašna
- **4** jajeta
- **1/2**prašak za pecivo
- **4 kašike**šecera
- **900 ml**slatke pavlake
- **300 g**cokolada za kuvanje
- **300 g**mlecna cokolada
- **300 g**bele cokolade
- **1**margarin
- **2 pakovanj**amilka coko štapica
- **2 kašike**kakako
- **1 šolj**amleka
- **2 kašike**neskivika ili kakao

Priprema

Kora: Umititi 4 belanca sa 4 kašike šecera pa dodavati jedno po jedno žumance, na kraju dodati 2 kašike brašna, 2 kašike kakao i pola praška za pecivo izmešati lagano. Peci na 170 stepeni oko 15 minuta. Koru izbockati nožem i preliti sa šoljom pripremljenog neskvika. Slatku pavlaku podeliti na tri dela. U prvi deo dodati 300 g cokolade za kuvanje i trecinu margarina i otopiti. Drugi deo dodati 300 g mlecne cokolade i trecinu margarina otopiti sa 300ml slatke pavlake. Treci deo: 300ml slatke pavlake otopiti sa trecinom margarina i 300 g bele cokolade. Ove filove ostaviti 3 sata u frižideru da se dobro ohlade. Kada se ohlade svaki posebno izmutiti mikserom da se dobije 3 kreme. Postaviti kalup na koru i okolo poreati milka coko štapice pa slagati kreme redom. Odozgo narendati cokoladu ili ukrasiti po želji. Vratiti u frižider da se stegne. Prijatno.

Savet