

okoladna bomba



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **100 g** šecera
- **200 g** maslaca
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **4 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za kem:

- **500 ml** slatke pavlake
- **300 g** čokolade za kuvanje
- **20 g** maslaca

Za posipanje:

- **maloc** čokolade u prahu

Priprema

Umotiti penasto žumanca sa šećerom, dodati maslac i rastopljenu čokoladu. Brašno pomešati sa praškom za pecivo, pa i njega dodati smesi. Na kraju dodati dobro umućena belanca, promešati, pa smesu izruciti u okrugli kalup obložen pek-papirom. Peci na 180 C oko 20 minuta, ili vec zavisi od pecnice. Izvaditi koru i ohladiti je.

Za krem staviti Imlek moja kravica kuhinjica slatku pavlaku da provri, ubaciti izlomljenu cokoladu i komadic maslaca. Mešati dok se cokolada ne otopi i masa postane glatka.

Ohladiti masu na sobnoj temperaturi, a potom je staviti na kratko u frižider. Hladnu kremu dobro izmiksati i preliti preko kore. Najbolje da tortica prenoci u frižideru.

Ovlaenu tortu bogato posuti cokoladom u prahu i poslužiti. Prijatno!

Savet

Ovom torticom sam poželela srean 20.-ti roendan mom "okoladnom" sinu.... :-) danas...Srean roendan,dušo....