

Najcokoladnija torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za piškotu:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 150 mlcokoladnog mleka

Za fil:

- 2 kesice pudinga od cokolade
- 400 mlMoja Kravica mleka
- 400 mlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 150 gmlecne cokolade
- 6 kašikašecera

Za dekoraciju:

- 1 dlMoja Kravica Kuhinjica slatke pavlake
- 100 gmlecne cokolade

Priprema

Jaja i šećer umutite, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju kašike kakaoa. Smesu izlijte u

namazan pleh obložen papirom za pečenje. Pecite u zagrejanj rerni na 200 C oko 15 minuta. Proverite cackalicom da li je piškota pecena. Pecenu piškotu izvadite iz rerne i kada se malo prohladi prelijte je cokoladnim mlekom, koru ostavite sa strane. Puding skuvajte sa šećerom i mlekom na uobicajen nacin i ostavite da se ohladi. **Moja Kravica Kuhinjica slatku pavlaku** izmutite i pomešajte sa ohlaenim pudingom i sve promešajte mikserom. 50 g cokolade izrendajte i pomešajte u fil. A 100 g cokolade otopite i lagano sipajte u fil sve mikserom muteci da se dobro sjedini. Smesu sipajte preko ispecene kore i ravnomerno rasporedite. okoladu i pavlaku stavite u šerpicu na laganoj vatri, kuvati sve mešajuci da se cokolada otopi. Skinite sa vatre malo prohladite i prelijte preko torte. Tortu ostavite nekoliko sati da se stegne. A onda skinite obruc sa kalupa, secite i poslužite.

Savet

Ovu tortu sam napravila po želji moga sina. Da napravim okoladnu tortu, ali tako da se okolada preлива. Želja ispunjena.