

?oko rum torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 12 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 gcokolade
- 50 gputera

Fil:

- 1 lmleka
- 4 kesicepuding cokolada
- 400 gcokolade
- 150 gšecera
- 3 dlslatke pavlake
- 150 gputera
- 2 kašikeruma ili orahovace

Glazura:

- 2 dlslatke pavlake
- 200 gcokolade

Priprema

Otopite čokoladu i puter. Umutiti jaja, šećer i dodati ostale sastojke. Ispeci u većem plehu koru. Peče se 20tak minuta na 200stepeni. Ohla?en biskvit isecite na kocke ili grubo rukama usitnite ne previše sitno. Skuvajte puding u zasladjeno mleko u vruće dodajte čokoladu i ostavite da se ohladi. Dodajte rum, umućen puter i umućenu slatku pavlaku. Promešajte i umešajte izlomljenu koru. Kalup obložite strec folijom i rasporedite smesu. Ostavite preko noci u frižideru. Narednog dana okrenite tortu na tacnu i prelijte sa gans kremom. Zagrejte slatku pvlaku do tačke kljucanaj i prelijte preko izlomljene čokolade, kad se malo prohladi prelijte preko torte.

Savet

Ukoliko ne volite alkohol ne morate dodati u tortu. Umesto putera možete koristiti i 250 gr margarina.