

## *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 mleka
- 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. Pece se 20tak minuta na 200stepeni. Ohlaen biskvit isecite na kocke ili grubo rukama usitnite ne previše sitno. Skuvajte puding u zasladjeno mleko u vruce dodajte čokoladu i ostavite da se ohladi. Dodajte rum, umucen puter i umucenu 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 tacke 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.