

okoladna fantazija (4)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 1 kašikabrašna
- 2 kašike šecera
- 25 g cokolade
- 1 kesicaprška za pecivo
- 2 kašiketoplog mleka

Za fil I:

- 250 ml slatke pavlake
- 200 g crne cokolade

Za fil II:

- 250 ml slatke pavlake
- 200 g mlecne cokolade

Za fil III:

- 250 ml slatke pavlake
- 200 g bele cokolade

I još:

- 250 ml slatke pavlake

Priprema

Umutiti penasto jaja, dodati šecer, zatim brašno, prašak za pecivo (preko brašna), mleko, pa istopljenu cokoladu. Sastojke mutiti tim redosledom. Za koru ce vam se ciniti da ima premalo materijala ali nema, odlicna je. Bude tanka i fina. Peci u manjem plehu na 200 C.

Fil I: Zagrejati 250 ml slatke pavlake na tihoj vatri i dodati crnu cokoladu. Skinuti sa vatre i mešati dok se cokolada ne rastopi. Presuti pavlaku sa istopljenom cokoladom u posudu za mucenje i staviti u frižider (zamrzivac) da se ohladi. Kad se smesa ohladi, umutiti da se dobije cvrst fil.

Fil II: Zagrejati 250 ml slatke pavlake na tihoj vatri i dodati mlecnu cokoladu. Skinuti sa vatre i mešati dok se cokolada ne rastopi. Presuti pavlaku sa istopljenom cokoladom u posudu za mucenje i staviti u frižider (zamrzivac) da se ohladi. Kad se smesa ohladi, umutiti da se dobije cvrst fil.

Fil III: Zagrejati 250 ml slatke pavlake na tihoj vatri i dodati belu cokoladu. Skinuti sa vatre i mešati dok se cokolada ne rastopi. Presuti pavlaku sa istopljenom cokoladom u posudu za mucenje i staviti u frižider (zamrzivac) da se ohladi. Kad se smesa ohladi, umutiti da se dobije cvrst fil.

Umutiti još 250 ml slatke pavlake.

Filovanje: Na koru prvo staviti fil sa crnom cokoladom, preko njega fil sa mlečnom cokoladom, pa sa belom cokoladom. Staviti u frižider na nekoliko sati ili da prenoci, da se stegne, pa premazati ostatkom slatke pavlake.

Savet

Torta je jaaakooo kremasta i brza za pravljenje, a izdašna je :) Pogodna za slavlja. Ja sam je bratu pravila za 18. roendan, s toga imamo prikladne ukrase od okolade na fotkama :) Prijatno :)