Torta sa cokoladom i krem sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **9**jaja
- **9 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1**prašak za pecivo
- **1 l**mleko
- **3**pudinga od cokolade
- **200 g**šecera u prahu
- **250 g**putera
- **250 gMoja Kravica krem sira**
- **100 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade

Priprema

Izmutiti 3 jaja sa 3 kašike šecera dodati 2 kašike brašna i 1 kašiku kakao i trecinu praška za pecivo. Staviti koru da se pece i na isti nacin napraviti još dve. Istopiti 200 g cokolade i premazati svaku koru.

Skuvati puding u mleko, pa kad se ohladi izmutiti sa puterom i šecerom u prahu.

Izmutiti krem sir i prah šecer.

Filovati tortu sledecim redom: kora - fil -krem sir - kora - fil - krem sir - kora -fil. Tortu ukrasiti po želji.

Savet