

Posna cokoladno-ananas torta



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **3** čaše od jogurtabrašna
- **2** čaše od jogurtašecera
- **2** čaše od jogurtakisele vode
- **2** kesicevanile
- **1** kesicasode bikarbona
- **1** kašikakakaa

Za fil I:

- **6** kašikadžema (ja sam stavila od šljiva)
- **150** gcrne istopljene cokolade

Za fil II:

- **500** mlsoka od ananasa
- **1** kesicapudinga od vanile
- **4** kašikegustina
- **150** gposnog margarina
- **4** kašikešecera

Priprema

Skuvati puding sa šećerom i gustinom pa fil ohladiti. U ohladjeni fil dodati umućen margarin.

Sastaviti masu za kore pa podeliti na dva jednaka dela. Peci prvo jednu koru na 180 C oko 10-15 minuta (zavisi od vaše rerne). A zatim i drugu koru. Dimenzije pleha 36x36cm.

Ispocene kore podeliti na pola tako da dobijemo cetri kore. Filovati kore prvo sa filom I (džem i istopljena cokolada).

A zatim fil II skuvani beli fil. Isfilovati tako cetri kore.

Odozgo može rendana cokolada ili posan šlag.

Savet

Što više stoji sve je lepša, a korice su mekane ko pamuk....