

okoladne tortice



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 1 dlulja
- 1 dlmlake vode
- 250 g brašna
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1 kašika kakaa

Fil:

- 1 kesica vanil pudinga
- 3,5 dl mleka
- 100 g šecera
- 200 g putera
- 1 kesica vanil-šecera
- 100 g kokosovog brašna

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- maloulja

Priprema

Odvojite žumanca od belanaca. Belanca umutite u cvrst sneg, a žumanca posebno sa šećerom u penastu smesu. Dodajte ulje, vodu i sve dobro promešajte. Brašno pomešajte sa praškom za pecivo pa ga dodajte u smesu sa žumancima i sve sjedinite mešanjem. Potom u smesu umešajte sneg od belanaca i podelite je na dva dela pa u jedan deo umesajte kakao. Pleh dimenzija 35x45 cm. obložite pek-papirom te ispecite dva biskvita, svetli i tamni svaki posebno. Pecite u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 10-15 minuta. Manjim okruglim kalupom precnika 5 cm ili cašom vadite krugove dok je biskvit još vruc. Fil: Puding razmutite sa malo mleka, a ostatak skuvajte zajedno sa šećerom i vanil-šećerom, a potom zakuvajte razmuceni puding. Kuvajte dok se puding ne zgusne. U ohladjeni puding dodajte puter isecen na listice i mikserom sjedinite u glatku masu. Na tamni krug biskvita stavite kašicicu fila i poklopite svetlim krugom. Postupak ponavljajte dok ne utrošite sve sastojke. Bocne strane tortica premazite preostalim filom te uvaljajte u kokos brašno. okoladu otopite na niskoj temperaturi sa malo ulja. Kada se glazura malo prohladi malom kašicicom pažljivo premazite glazuru od gore i stavite na hladno mesto da se glazura stegne. Tortice dekorisite po želji.

Savet