

?okoladna torta (30)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **250** gmlevenog keksa sa kakaom
- **100** gotopljenog margarina
- **1** bocicaarome ruma

Za krem:

- **1** l mleka
- **3** kesice pudinga od cokolade
- **10** kašika šecera
- **200** g cokolade
- **250** ml slatke pavlake
- **2** kesicebelog želatina
- **125** gotopljenog margarina

Za preliv:

- šlag

Priprema

Koricu formirajte od mlevenog keksa, pomešanog sa otopljenim margarinom, aromom ruma i mlekom, pa u kalupu premazanom sa malo margarina formirajte koru, dlanom. Kalup kome se skida obruc koristite.

Razmutite puding u 200 ml mleka. Ostatak mleka stavite na ringlu sa šećerom i 200 g izlomljene čokolade da se istopi, a mleko provri pa zakuvajte puding. Ohladite smesu! Umuceni margarin dodajte u ohladjenu puding smesu. Posebno umutite pavlaku, pa joj dodajte zagrejani želatin prethodno preliven sa 8 kašika hladne vode koji je nabubreo. Pavlaku još malo umutite kratko, pa dodajte ohlađeni krem. Spojite sve i izlijte preko kore. Ostavite da se stegne i dobro ohladi, pa sutradan skinite obruc kalupa i tortu prelijte šlagom.

Savet

Za prelivanje torte dovoljna je i jedna kesica krem šlaga sa ukusom čokolade.