

?oko-coko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih čokoladnih kora

Za fil:

- **4** jajeta
- **4 šolje** šećera
- **6** lomljena keksa
- **3 dl** mleka
- **1** šipka vanile
- **200 g** čokolade
- **1 kašika** kakaoa
- **malo** arome ruma
- **1** margarin

Za dekoraciju:

- **200 g** čokolade
- **0,2 + 1,2 dl** mleka
- **1 kašičica** margarina
- **1 kesica** šlag kreme od čokolade

- 3 ružice
- 1 kutijica srebrnih bombonica

Priprema

Mleko i šipku vanile staviti da provri. Pomešati jaja, malo mleka, šećer i lomljeni keks i rum. Kada provri izvaditi šipku vanile, a sipati umućena jaja. Dodati i čokoladu i kakao i sve to ukuvati na slabijoj vatri. Ostaviti da se potpuno ohladi. Margarin penasto umutiti pa dodati ohla?en fil i sve sjediniti. Filovati gotove kore. Čokoladu i 0,2 dl mleka otopiti pa dodati kašičicu margarina. Preliti tortu čokoladom. Umutiti šlag krem i ukasiti tortu. Ukasiti i ružicama i srebrnim bombonicama.

Savet