

?okoladna torta sa puter kremom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 5jaja
- 2 **cašebrašna**
- 2/3 **cašemleka**
- 1/2 **cašeulja**
- 100 g**Menaž cokolade**
- 2 različite boje za kolace
- 1 **kesicavanil šecera**
- 1 **cašašecera**
- 1 **kesicapraška za pecivo**

Puter krem:

- 1**margarin**
- 200 g**prah šecera**
- 4 **kašikemleka**
- 100 g**Menaž cokolade**

Beli fil:

- 1**mala pavlaka za šlag**
- 1**vocni jogurt od višnje gusti**

Glazura:

- 200 g Menaž čokolade
- 10 kašika mleka

Priprema

Mutimo 5 jaja oko 5 minuta. Dodamo brašno, šećer, mleko, ulje, prašak za pecivo i vanila šećer. Dobro umutimo.

Podelimo masu na pola. U jednu polovinu dodamo čokoladu otopljenu. A drugu polovinu podelimo na 3 dela. Jedan ostaje beo, a u ostale dodamo boje.

3 kružna pleha dobro podmazemo. Različite veličine. Stavimo kašiku crne smese, pa kašiku jedne boje pa kašiku crne smese. Tako do kraja sa svima. Ponavljamo. Šta ostane crne smese izlijemo u pravougaoni pleh.

Stavimo da se pece. Proverimo cackalicom.

Pravougaoni odmah uvijemo u vlnu krpu i zarolamo.

Margarin sobne temperature umutimo penasto sa šećerom i mlekom. Dodamo otopljenu čokoladu i umutimo.

Svaku okruglu koru presećemo na pola. Premazemo obe polovine sa puter kremom i stavimo u frižider.

Rolat odvijemo, premažemo kremom i opet zavijemo. Kada se stegne secemo na male rolate.

Umutimo čvrsto slatku pavlaku i jogurt.

Po jesnu koru svake veličine premažemo pavlakom.

Spojimo kore. Rolate premažemo sa ostatkom krema.

Poredjamo nepravilno jednu na drugu. Prilepimo sa malo krema. Zagrejemo mleko do ključanja onda dodamo Menaž čokoladu i mešamo dok se skroz ne otopi. Prelijemo preko torte i ukasimo preostalim pavlakom.

Savet