

Torta okoladno Srculence



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastoјci

Za koru:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike brašna
- **1** kašik kakaoa
- **1/2** kesice praska za pecivo
- **2** kašike ulja
- **2** kašike hladnog mleka

okoladna srca:

- **125** g brašna
- **125** ml jogurta
- **100** g šecera
- **100 g** Menaž cokolade
- **50** g margarina ili putera
- **1** kašik kakaoa
- **1/2** kesice praska za pecivo
- **1** jaje

Za fil:

- **1** l mleka
- **4** kesice pudinga ukus banana
- **8** kašika šecera

- **150 g**margarina ili putera
- **100 g**bele cokolade ili belog krema
- **100 g**Menaž cokolade
- **150 g**prah šecera

I još:

- **3-4 kašikedžema**

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom pa dodati i brašno, pecivo, kakao, ulje i mleko. Koru peci u vecem plehu 35X35 cm...oko 10 minuta, na 180 C. Pripremiti i kalup za torticu koji treba obložiti folijom.

Koru ohlaenu iseci na trake (koje su velicine kao i kalup u kome slažemo tortu).

Za cokoladna srca umutiti jaje sa šecerom pa dodati cokoladu koju treba na pari istopiti zajedno sa puterom...lagano izmešati pa dodati i jogurt kakao i brašno u kome smo dodali pecivo. Sipati dobijeno testo u kalupe u obliku srca i peci na 180 C oko 10-15 minuta. Zatim ispecena srca dobro ohladiti pa manjim kalupom u obliku srca vaditi sredinu.

Fil: Staviti mleko da provri (odvojiti nekoliko kašika hladnog mleka da bi razmutili puding), pa u provrelo mleko sipati razmuceni puding sa šecerom. Puding skuvati dok se ne zgusne. Ohladiti puding. Umutiti penasto puter sa šecerom u prahu pa dodati ohlaeni puding. Dobijeni fil podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati istopljeni beli cokoladu ili beli krem...

...a u drugi deo dodati istopljeni crnu cokoladu.

Filovati: Obloženi kalup sa isecenom korom premazati belim filom.

okoladna srca (u šupljini) puniti belim filom i...

...reati u kalup.

Kada su medena srca poredjana nafilovana u kalup...premazati ih sa belim filom...

...pa sa džemom od šljiva. Odozgo sipati crni fil. Preko fila staviti oblandicu (iseći u velicini kalupa) ili poreati neki keks. Torticu staviti u frižider da se filovi stegnu, a posle 2 sata torticu izruciti na tacnu.

Filovati po želji..Ja sam istopila cokoladu sa 3 kašike ulja i kockicom putera pa sam kašikom sipala po pripremljenoj foliji u obliku saca (moja deca je zovu pucketava folija).

Pa kada se cokolada stegne polako je prilepiti na tortu i foliju odlepiti....ostaje pravo sace...

Savet