

Torta okoladno Srculence



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 4 kašike brašna
- 1 kašik kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 2 kašike ulja
- 2 kašike hladnog mleka

okoladna srca:

- 125 g brašna
- 125 ml jogurta
- 100 g šećera
- 100 g Menaž čokolade
- 50 g margarina ili putera
- 1 kašik kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 jaje

Za fil:

- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga ukus banana
- 8 kašika šećera

- **150 g** margarina ili putera
- **100 g** bele čokolade ili belog kreme
- **100 g** **Menaž čokolade**
- **150 g** prah šećera

I još:

- **3-4 kašike** džem

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom pa dodati i brašno, pecivo, kakao, ulje i mleko. Koru peći u većem 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 čokoladna srca umutiti jaje sa šećerom pa dodati čokoladu 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 peći na 180 C oko 10-15 minuta. Zatim ispećena 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 šećerom. Puding skuvati dok se ne zgusne. Ohladiti puding. Umutiti penasto puter sa šećerom u prahu pa dodati ohlaeni puding. Dobijeni fil podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati istopljenu belu čokoladu ili beli krem...

...a u drugi deo dodati istopljenu crnu čokoladu.

Filovati: Obloženi kalup sa isecenom korom premazati belim filom.

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

...staviti 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 izručiti 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 sace (moja deca je zovu pucketava folija).

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

Savet