

okoladna tarabica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g** mlevenog plazma keksa
- **170 ml** soka od pomorandže
- **80 g** maslaca

Za fil I:

- **300 g** šlaga
- **350 ml** mleka
- **10** čokoladnih bananica
- **300 g** plazma keksa

Za fil II:

- **400 ml** mleka
- **70 g** pudinga od vanile
- **150 g** **Menaž** čokolade
- **100 ml** slatke pavlake
- **100 g** seckane **Menaž** čokolade

Za fil III:

- **200 ml** slatke pavlake
- **120 g** **Menaž** čokolade

- **1 kockica** maslaca

Za dekoraciju:

- **15 komada** Kit-kat napolitanki
- **400 g** šarenih bombonica
- **50 g** Menaž čokolade

Priprema

Za koru pomešajte keks, razmekšali maslac i sok.

Rukama ujednačite smesu u prebacije je u kalup za torte precnika 27 cm obložen pek papirom.

Za I fil umutite šlag sa mlekom.

Plazmu stavite u plasticnu kesu i oklagijom je izdrobite na sitnije komade, a krem bananice iseckajte na kockice. Sve sastojke sjedinite i izmešajte.

Nafilujte koru koju ste stavili u kalup.

Za II fil skuvajte puding sa mlekom, pa u vrelu smesu dodajte 150 gr izlomljene čokolade. Mešajte dok se čokolada ne rastopi. Dok je fil još uvek vreo, kockicom margarina iz frižidera dobro premažite gornji sloj fila kako se po površini ne bi uhvatila korica. Hladan fil umutite mikserom dodajući mu umućenu slatku pavlaku.

Dodajte i seckanu čokoladu, zatim fil rasporedite preko prethodnog fila.

Za treci fil na pari rastopite čokoladu i slatku pavlaku neprestano mešajući. Pazite da ne provri.

Prohlaenu smesu izmešajte i prelijte preko fila od pudinga. Tortu ostavite u frižideru da se stegne preko noci.

Skinite obruc. Kit kat napolitanke (ili neke druge) prepolvite tako da dobijete po dve spojene. Zadnju stranu napolitanki premažite rastopljenom čokoladom. Premazane napolitanke pristonite uz ivicu torte, pritisnite i ponavljajte postupak dok ne obložite celu tortu.

Ostatak rastopljene čokolade mestimicno razlijte po površini torte kako bi se šarene bombonice lepše zalepile. Pospite tortu bombonicama.

Savet