

Brza koko moko torta (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Ua fil 1

- **150 g**margarina
- **5 dl**mleka
- **1,5 kesic**apuding od cokolade
- **100 g**cokolade
- **100 g**šecera u prahu

Fil 2:

- **480 ml**kisele pavlake
- **150 g**mlevene plazme
- **100 g**šecera u prahu

Ganaš:

- **2 dl**slatke pavlake
- **200 g**cokolade

Dekoracija:

- **100 g**cokolade
- **1 kašic**icaulja

Ostalo:

- 300 g turskog keksa

Priprema

Skuvati čokoladni puding, tako što odvojimo malo mleka i razmutimo prah iz kesice. Staviti ostatak mleka da zavri i skuvati puding, u vruće dodati čokoladu. U mlako mikserom umesati margarin i šećer u prahu. Pomešati varjačom kiselo pavlaku, šećer i plazmu. Režati sjeckane kekse ne potapati, sloj plazme, sloj čokolade... Ponoviti ovo još 2 puta. Zagrijati slatku pavlaku i dodati čokoladu, malo prohladiti kremu i preliti preko torte malo manje od polovine. Ostaviti preostali ganaš u frižideru, ostatak čemo umutiti mikserom i koristiti za dekoraciju gornjeg dela torte. Otopiti čokoladu sa malo ulja i namazati na pucketavu foliju. Sačekati koji minut i kada se torta ohladila stegla nakon 5 sati hladnja zaljepiti foliju oko torte. Vratiti u frižider i ostaviti 30 minuta. Lagano skinuti foliju i ukasiti preostalim ganašem. Ako ne volite keks, ispecite 3 male čoko piškote i poprskajte sa malo čokoladnog mleka. Ako nemate turski keks koristite petit ili ptiber ali ga obavezno kratko provucite kroz čoko mleko. Turski keks je toliko tanak da se ne mora umakati.

Savet