

okoladna torta (37)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **9**jaja
- **9** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **6** pune kašikekakaoa
- **1** kesicapraška za pecivo

Za krem:

- **1** l mleka
- **3** kesicepuđinga od cokolade
- **5** pune kašikekakaoa
- **100** g cokolade za kuvanje
- **250** g margarina
- **6** kašikašecera u prahu

Za šlag:

- **300** g šлага u prahu
- **2** dl kisele vode
- **5** kašikašecera u prahu
- **1** cašakisele pavlake

Priprema

Za jednu koru odvojite 3 žumanca od belanaca. Umutite žumanca sa 3 kašike šecera dok ne postane penasto, pa lagano dodajte 2 kašike brašna pomešanog sa 2 kašike kakaoa i trecinu kesice praška za pecivo. Sve sjedinite pa lagano umešajte umucen cvrst šam (koji ste umutili od belanaca sa dodatkom vrlo malo soli). Ovako dobijenu masu sipajte u pravougaoni pleh (vi možete i u okrugli), na koji ste stavili papir za pecenje i pecite koru oko 15 minuta na 200 C. Ponovite postupak i za dve ostale kore.

Za krem odvojite trecinu mleka pa u njega umešajte puding i kakao, pa kad dobijete kompaktnu masu, dodajte je u preostalo provrelo mleko i kuvajte dok se ne zgusne. Sklonite sa vatre pa dodajte cokoladu izlomljenu na kockice i sve dobro umutite mikserom. Ostavite da se krem hlađi uz povremeno mešanje, kako se ne bi odozgo uhvatila korica. U hlađan krem dodajte umucen margarin sa prah šecerom i sve dobro umutite mikserom da dobijete kompaktnu masu.

U odgovarajući sud sipajte kiselu vodu, dodajte prah šefer i šlag penu i mutite dok ne postane cvrst šlag. Dodajte kiselu pavlaku i lagano je sjedinite sa šlagom.

Slaganje torte: Kora - krem - šlag - kora - krem - šlag- kora. Posednju koru ukrasite po svojoj želji, kremom, šlagom ili cokoladnim prelivom.

Savet

Ova torta je veoma pogodna za deje roendanske torte, tako da sam ja poslednju koru iskoristila da oblikujem, tj. napravim štrumfa. Torta je izuzetno ukusna, puna krema, okolade i šлага, tako da se jednostavno topi u ustima...