

## *Praznicna koko torta*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **8** jaja
- **8 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **5 kašika** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **prstohvatsoli** za belanca

#### **Za fil:**

- **1** mleka
- **6 kašika** šecera
- **4 kesice** pudinga od cokolade
- **250 g** margarina

#### **Za mazanje kore:**

- **400 g** krema po želji

#### **Za šlag:**

- **250 g** krem šlaga
- **100 ml** vode

## Za ukrašavanje:

- 100 g cokolade

## Priprema

Odvojiti žumance od belanaca. Žumanca dobro umutiti mikserom sa šećerom, lagano dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. U to dodati sneg od belanaca umućen mikserom sa malo soli. Sve dobro sjediniti varjačom.

Sipati smesu u kalup ili tepsiju prekrivenu uljem podmazanim papirom za pečenje.

Peci koru pola sata u zagrejanjoj rerni na 170 C.

Kada se ohladi kora preseći je na dva dela.

Fil. Od 1 litra mleka odvojiti 300 ml, sipati pudging i šećer, dobro promešati da ne ostane grudvica. Ostatak mleka staviti da se kuva. Kada provri sipati smesu od pudginga i šećera, dobro mešati dok se ne zgusne. Skinuti sa vatre, dodati 150 cokolade.

Mešati dok se cokolada ne istopi, onda umutiti mikserom da bi se sastojci dobro sjedinili. U ohla?en fil staviti izra?en margarin i sve dobro umutiti.

Prvu koru premazati kremom, preko fil, pa umućen šlag, zatim prekriti drugom korom premazanom ostatkom krema, drugom polovinom fila i na kraju ukrasiti rendanom cokoladom.

## Savet

Prvo napraviti fil jer treba da se hladi, za to vreme ?e kore biti gotove.