

okolina



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 9 kašikakakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 9 kašikabrašna

Za cokoladni fil:

- 600 mlmleka
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 200 gcokolade za kuvanje
- 200 gšecera u prahu
- 100 gmargarina

Za beli fil:

- 500 mlslatke pavlake

Za dekoraciju:

- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

Za kore. Umutiti 3 belanceta sa 3 kašike šecera u cvrst šam, postepeno dodavati 3 žumanceta i nastaviti sa mucenjem. Iskljuciti mikser pa umešati 3 kašike kakaoa, brašno i 1/3 praška za pecivo, lagano promešati. Smesu uliti u podmazan pleh (srednje velicine) i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin, od preostalog materijala, ispeci još dve kore. Za cokoladni fil. Puding razmutiti u 100 ml hladnog mleka, a 500 ml mleka staviti da provri te ukuvati razmuceni puding. Mešati dok se ne zgusne, skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. 200 g cokolade za kuvanje otopiti na pari, a zatim je umešati u ohlaeni puding. Na kraju dodati margarin umucen sa šecerom u prahu i mutiti mikserom dok fil ne postane kremast. Za beli fil. Mikserom umutiti slatku pavlaku. Finalni postupak: tortu filovati na sledeci nacin: kora - cokoladni fil - beli fil - kora - cokoladni fil - beli fil - kora. U ostatak slatke pavlake umešati 50 g otopljene cokolade. Nafilovati celu tortu te je posuti rendanom cokoladom (50 g).

Savet