

okoladno-vocna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- 5 kašikabrašna
- 5 kašikašecera
- 1 kašicicpraška za pecivo
- 1 kašikakakaoa
- prstohvatsoli

Vocni fil:

- 500 gsmrznutih kupina
- 3 dlvode
- 150 gšecera
- 1 kesicapudinga od maline

okoladni fil:

- 0,5 lmlijeka
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 100 gcokolade
- 1 kesicašlag kreme od cokolade
- 5 kašika šecera

Za ukrašavanje:

- **1 kečicašlaga**

Priprema

Kora. Bjelanca sa prstohvat soli umutiti u snijeg. Žumanca pjenasto umutiti sa šećerom. U žumanca dodati suhe sastojke (brašno, prašak za pecivo i kakao) i lagano sjediniti kašikom. Pa lagano dodavati snijeg od bjelanaca, sjediniti kašikom nikako mikserom. Smjesu sipati u kalup obložen pek papirom. Peci na 180 C oko 15 minuta.

okoladni fil. Njega prije pripremiti, jer treba se hladiti. U mlijeku skuhati 2 pudinga od čokolade i dodati šećer. U vruć puding dodati čokoladu i sjediniti sve. Ostaviti puding da se ohladi. Umutiti šlag kremu i sjediniti dobro mikserom sa ohlaenim pudingom.

Vocni fil. Smrznute kupine staviti u šerpu sa 2 dl vode i 150 g šećera da prokuha. Kada prokuha kuhati još 10 minuta. Razmutiti puding sa 1 dl vode i ukuhano voće sipati da smjesa dobije gustinu kao puding.

Koru presjeci po pola i dobiju se dvije kore. Reati u kalup: kora, 1/2 toplog vocnog fila, 1/2 ohlaenog čokoladnog fila, pa opet ponoviti isti postupak.

Ostaviti da se torta ohladi u frižideru, pa premazati šlagom. Dekorirati po želji.

Savet

Jako ukusna i sona torta :)