

## **?okoladna torta sa plazmom (2)**



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,2** l mleka
- **12 kašika** šecera
- **200 g** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **150 g** maslaca
- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** mlevene plazme
- **100 g** crne cokolade
- **5-6 kapi** esencije mente

#### **Glazura:**

- **100 g** crne cokolade
- **100 g** mlečne cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

Od 1,2 l mleka odvojiti 400 ml. Ostalo mleko, sa šecerom, staviti da provri. Pomešati puding i gustin, pa razmutiti sa, odvojenih, 400 ml mleka. U provrelo mleko sipati mešavinu pudinga i gustina i skuvati krem (kao svaki puding što se kuva).

Sud skloniti sa vatre i odmah, u vrelu smesu, ubaciti iseckani maslac. Umutiti, da se maslac rastopi. Zatim,

tako?e, odmah sipati i slatku pavlaku i sve sjediniti.

Dobijenu smesu podeliti na tri dela. U prvi deo dodati mlevenu plazmu i umutiti. U drugi deo dodati rastopljenu cokoladu (cokoladu, sa 2 kašike mleka, rastopiti na pari) a u treci deo dodati esenciju mente.

Uzeti kalup sa obrucem, vel. 26cm, pa stranice obložiti providnom folijom. U kalup staviti prvi deo smese, sa keksom i, kašikom, formirati koru. Preko rasporediti deo sa cokoladom i, na kraju, staviti deo sa mentom. Svaki deo, ravnomerno, rasporediti kašikom u obliku kore.

Glazura: U manju šerpicu izlomiti na parčice obe vrste cokolade. U drugu šerpicu sipati slatku pavlaku i staviti je da se ugrije. Pavlaka treba da bude vrela, ali nikako da provri. Vrelu pavlaku sipati preko, izlomljene, cokolade i, žicom za mucenje, dobro umutiti. Kada se dobije gladak, sjajan preliv, prelići preko torte.

Tortu ostaviti u frižider, najmanje 5-6 sati (ja sam je ostavila celu noc u frižider). Zatim tortu izvaditi iz frižidera, skloniti obruc, skinuti foliju i poslužiti tortu.

## **Savet**

Ukoliko nemate kalup sa obrucem, torta se može napraviti, istim redosledom slaganja, u vidu kola?a. Smesu slažite u pleh, vel. 30x20cm. Dobi?ete divne, kremaste, kola?e.