okoladni san (6)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **2 šolje**mleka
- **100 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **3**jajeta
- **2 šolje**šecera
- **2 kesice**vanil šecera
- **2 šolje**brašna
- **1 kašika**sode bikarbone
- **1 prstohvat**soli
- Za fil:
- **8 dl**mleka
- **15 kašika**šecera
- **3 kesice**puding od cokolade
- **150 g**margarina
- Za glazuru:
- **300 g**cokolade
- **1 šolja**slatke pavlake

Priprema

Uvecoj šerpi na tihoj vatri kuvati mleko sa cokoladom i margarinom da se sastojci istope, ostaviti po strani 10 minuta da ostoji. U vanglici za mešenje umutiti jaja sa šecerom i vanilom pa dodati smesu sa cokoladom. Brašno pomešati sa sodom bikarbonom i so i sjediniti sa ostalim sastojcima. Masu sipati u cetvrtastom plehu obloženim pek papirom i peci u zagrejanoj rerni na 160' oko 25 minuta.

okoladni puding skuvati sa mlekom i šecerom i ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa prah šecerom i sjediniti ga sa pdingom da se dobije kompaktna izjednacena masa.

Koru preseci uzduž na pola, pa svaku koricu na polovine, da se dobiju 4 korice.

Korice poprskati ccokoladnim mlekom i filovati: kora - fil - kora - fil... Na kraju završiti filom (2 dl cokoladnog mleka).

Tortu dekorisati glazurom od otopljene cokolade sa umucenom slatkom pavlakom.

Savet

Mera je šolje don kafa. Torta opija i mirisom i ukusom na okoladu. Ko je voli nee ostati ravnodušan. Propbajte, prijatno!