

okoladna torta sa jagodama i ananasom



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **4** žumanca
- **8 kašika** brašna
- **200 g** čokolade

Fil 1:

- **12** žumanaca
- **200 g** šecera
- **500 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **150 g** mlevene plazme
- **100 g** šecera u prahu

Fil 2:

- **300 g** šlaga
- **po potrebi** kisele vode
- **300 g** jagoda
- **1 manja konzerva** ananasa

Za dekoraciju:

- **300 g** cokolade
- **100 ml** slatke pavlake

Za kuglice:

- **200 g** mlevene plazme
- **50 g** cokolade
- **75 ml** fante
- **50 g** margarina
- **1 kašika** šecera u prahu
- **50 g** bele cokolade
- šarene mrvice, kokos u boji

Priprema

Za koru: Umutiti 4 belanceta sa 4 kašike šecera pa dodati jedno žumance i sve umutiti. Umešati 2 kašike brašna i 50 g rendane cokolade. Izliti u kalup 28 cm na pek papir i peci na 200 C dok ne porumeni. Tako ispeci još 3 kore.

Fil 1: Umutiti žumanca sa šecerom pa skuvati na pari i ostaviti da se ohladi. Posebno skuvati puding u mleku i kad se ohladi sjediniti sa umućenim margarinom i šecerom u prahu. Sve lepo sjediniti pa dodati žumanca izmiksati dobro, pa umešati mlevenu plazmu.

Fil 2: Umutiti šlag sa kiselom i dodati iseckane jagode. Ananas dobro ocediti i iseckati na sitnije kockice. Filovati tortu kora - fil 1 - ananas - fil 2 itd. 4 kore ne premazivati sa filovima. Ostaviti u frižideru da se stegne.

Za kuglice: Umutiti margarin i šecer u prahu pa dodati mlevenu plazmu, rendanu cokoladu i fantu umesiti i praviti kuglice. U svaku kuglicu staviti štapic za ražnjice i ostaviti u frižideru da se stegne.

Dekoracija: Istopiti 300 g cokolade sa slatkom pavlakom, pa preliti pola kuglica i ukrasiti ih sa mrvicama, kokosom u boji itd. Sa ostalom otopljenom cokoladom preliti tortu i brzim potezima poravnati cokoladu. Pospite sa malo rendane bele cokolade. 50 g bele cokolade rastopite i prelijte ostatak kuglica i dekorišite. Ostavite da se stegnu u frižideru i staviti na tortu. Prijatno :)

Savet