

# **Torta od cokolade i jagoda**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- **8**jaja
- **6 ravnih kašikabrašna**
- **8 ravnih kašikašecera**
- **5 ravnih kašikakaka**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 prstohvatsoli**

### **Krema:**

- **1 lmljeka**
- **4**puđinga od cokolade
- **150 g**cokolade
- **6 kašikašecera**
- **250 g**margarina

### **I još:**

- **500 mlslatke pavlake**
- **500 gjagoda**

## **Priprema**

Biskvit: Odvojiti žumanjke od bijeljanjaka. Žumanjke izraditi sa šecerom, dodati brašno pomješano s praškom

za pecivo i kakaom. Bijeljanjke izradi u cvrsti snjeg sa prstohvatom soli. Na kraju kuhacom lagano umješaj snjeg od bijeljanjaka u smjesu od žumanjaka. Smjesu sipati u pleh (tepsiju) po želji okruglu, kockastu obloženu papirom za pecenje... Peci na 170 stepeni ok 30 minuta. Probati cackalicom kada je gorovo. Peceni biskvit ohladiti i prerezati na 2-3 dijela. Ovisi koliki ste pleh koristili.

Krema: Izdvojite oko 3 dl mlijeka od ukupne kolicine koje izradite sa pudingom i šecerom da nebude grudvica. Ostatak mlijeka staviti zakuhati, kada zakuha dodati puding. Kada je puding kuhan ukolniti sa peci i dodati izlomljenu cokoladu i mješati mikserom sve dok se cokolada ne otopi. Kada se cokolada otopila ostaviti kremu da se hlađi uz povremeno miješanje. Kada se krema ohladila dodati margarin i sve ljepo izraditi mikserom da se ljepo sijedini. U posebnu posudu izmiksaj slatku pavlaku, zatim oprati jagode i razrezati na pola.

Slaganje: Biskvit - krema - šlag - jagode - biskvit - krema - šlag - jagode - biskvit. Ukrasiti po želji sa cime želite slag, cokolada, ticino (fondant)...

## Savet