Kraljica torta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **2 kašike**kakao praha
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Krem:

- **300 g**cokolade
- **300 g**mlecne cokolade
- **300 g**bele cokolade
- **200 g**maslaca
- **900 ml**slatke pavlake
- **5 dl**vode
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**ruma
- **2 kašike**kakao praha
- **150 g**cokoladnog šlaga

Priprema

Umutiti 4 belanca i 4 kašike šecera. Kad smo dobili cvrst sneg dodajemo jedan po jedan žumance, brašno, prašak za pecivo i kakao. Smesu sipamo u nauljen, zagrejan kalup za tortu i pecemo na 200 20 minuta. Proverite cackalicom zavisi od vaše rerne. U meuvremenu stavimo 5 dl vode, 5 kašika šecera, 3 kašike ruma i 2 kašike

kakaoa da prokuva. Ovim zalijemo koru cim je izvadimo iz rerne. Pre toga je dobro izbockamo nožem da ravnomerno upije tecnost. Ostavimo da se ohladi. Na pari zagrijemo 300 ml tecnog šlaga kojem smo dodali 1/3 maslaca i 300 g kvalitetne crne cokolade. Mešamo dok se smesa ne ujednaci. Isto uradimo i sa mlecnom i belom cokoladom. Sve ostavimo na hlaenje. Na podlogu za tortu stavimo koru i obruc kalupa. Dobro umutimo prvo najcrnju kremu. Potrebno je mutiti malo duže, oko 5 minuta. Mažemo kremu preko kore i vratimo u frižider dok umutimo kremu sa mlecnom cokoladom. Nanesemo je na crnu kremu i vratimo u frižider dok ne umutimo belu koja je zadnja. Ostavimo par sati u frižideru, skinemo obruc i ukrasimo cokoladnim šlagom.

Savet