

Vocna koko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- 8jaja
- 250 gmargarina
- 200 gšecera u prahu
- 200 gistopljene cokolade
- 100 gsitno iseckane cokolade
- 200 gmlevenog keksa

Fil:

- **1** mleka
- **3 kesice** puding od vanila
- **150 g** šecera
- **250 g** putera
- **300 g** jagoda
- **300 g** malina
- **1 kesica** šlag krem vanila
- **1 kesica** preliv za torte
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Izmutiti belanca pa dodati žumanca. Posebno izmutiti margarin sa šecerom u prahu pa ga sjediniti sa jajima. Dodati u tu smesu istopljenu cokoladu, iseckanu cokoladu, i na kraju mleveni keks. Smesu podeliti u dva pleha (20x30 cm) pa ispeci dve kore. Kada su kore ispecene ostaviti ih sa strane dok se sprema fil.

Staviti 900 ml mleka da se kuva sa šecerom. Posebno razmutiti puding u hladno mleko.(100 ml). Zatim kada mleko provri ukuvati puding.

Ostaviti fil da se ohladi. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa umucenim puterom, pa dodati umucen šlag krem od vanile. Sve lepo sjediniti kašikom.

Podeliti fil na dva del. Prvi deo premazati preko kore pa pore?ati ocišcene i iseckane jagode. Staviti malo fila i preko jagoda (da bi se bolje zalepila sledeca kora). Staviti drugu koru opet je premazati filom pa preko njega pore?ati maline. (ostaviti malo jagoda i malina za ukrašavanje)

Iseckati ostatak jagoda i malina pa pore?ati preko torte. Razmutiti jedan preliv za torte prema uputstvu pa preliti preko voca. Izmutiti slatku pavlaku i ukrasiti tortu.

Savet