

# ***Torta s pudingom i cokoladom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- 5jaja
- 5 **kašik**avode
- **180 g**šecera
- 1 **kesica**praška za pecivo

### **Krema:**

- 1 puding od cokolade
- 1 puding od vanilije
- **40 g**bijele cokolade
- **40 g**tamne cokolade
- 1 lmlijeka
- 4 **kašika**brašna
- **200 g**šecera
- 2margarina

## **Priprema**

Biskvit: Jaja cijela izradite mikserom da postanu pjenasta. Dodajte vodu i nastaviti miksati. Polako dodavati šećer. Posebno pomiješajte brašno s praškom za pecivo, te dodajte u smjesu od jaja i sve sjedinite kuhacom ili pjenacom. Dno kalupa obložite papirom za pečenje (kalup je velicine 26 cm). Sipajte smjesu i pecite na 180 stepeni 25 minuta. ačkalicom provjerite da li je pece jer sve ovisi od pećnice nekad treba manje nekad više.

Krema: Puding od vanilije razmuti sa 100 g šećera i 2 kašike brašna i skuhati u pola litre mlijeka. Kada se krema zgusnula skinti sa peći i dodati 40 g bijele čokolade i miksati sve dok se čokolada ne rastopi i ostaviti da se krema hladi, isto uraditi i sa pudingom od čokolade, puding od čokolade razmutiti sa 100 g šećera i 2 kašike brašna i skuhati u pola litre mlijeka kada se skuha krema dodati u nju 40 g crne čokolade i miksati dok se čokolada ne rastopi.

Kada se kreme ohlade u svaku dodati po margarin i miksati dok se kreme lijepo ne povežu sa margarinom. Biskvit razrezati na 3 dijela. Slaganje: Biskvit - tamna krema - biskvit - bijela krema - biskvit - ukrasiti po želji fohan, šlag, čokolada....

## **Savet**