

Spiderman torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Biskvit:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 8 kašikamljevenih oraha
- 3 štanglecokolade
- 5 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Krema:

- 3jaja
- 250 gšecera u prahu
- 2pudinga od cokolade
- 500 mlmlijeka
- 200 gcokolade
- 250gmargarina

Priprema

Biskvit: dobro umutite jaja, .prvo umutite bijeljanjke kad ste umutili bijeljanke dodavati šećer po mali i mikasati bez prestanka i na kraju dodavati malo po malo žumanca i miksati dok se sve ljepo ne poveže. Zatim kada se

sve povezali dodavati lagano orahe, čokoladu (koju ste isjeckali nožem na komadice) i brašno pomješano s praškom za pecivo. Pečite na 170 stepeni oko 20-25 minuta. Od ove mase ispecite 4 kore.

Krema: Umutite jaja sa šećerom u to dodajte pudink i izmješati da nebude grudica. Mlijeko stavite da prokuha kada prokuha dodajte smjesu pudinka i jaja i kuhajte dok se ne zgusne. U još vruć krem dodajte čokoladu i mješajte dok se čokolada ne otopi. Zatim ostavite kremu da se ohladi u ohlađen krem dodajte margarin. Filujte svaku koru s kremom i na kraju ukrasite po želji. Ja sam ukrasila fondantom, a vi možete s čime želite čokoladom, šlagom, fondantom...

Savet