

Crno beli svet



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 3 jajeta
- 300 g šecera
- 300 g brašna
- 300 ml ulja
- 1 kašapavlake
- 300 ml mleka
- 100 g kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 3 kašice sode bikarbone
- 1 prstohvatsoli
- 2 kesice vanilin šecera

Za I fil:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 5 kesica pudinga od vanile
- 100 g krem šlaga
- 200 g bele cokolade
- 250 g margarina

Za II fil:

- 300 g krem šlaga

- **250 ml** mineralne vode
- **200 g** čokolade

Za dekoraciju:

- **1** čaša čokoladne glazure
- **100 g** bele čokolade
- **100 g** crne čokolade
- **30 g** čokoladne mrvice
- **8 kašika** ulja
- **nekoliko** čokoladica po želji

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom dok ne postane penasto. Dodati ulje, pavlaku, mleko, kakao, brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu. Sve umutite lagano mikserom. Smesa je re?a, kao za palacinke. Pleh obložiti papirom za pečenje i sipati po 4 sipace. Peci na 200 C oko 15 minuta. Izvaditi iz pleha i ostavite da se hladi kora zajedno sa papirom. Postupak ponoviti još za 2 kore.

Puding razmutite sa mlekom, a u ostatak sipajte šećer i zakuvajte puding na uobicajen nacin. U vruce dodati belu čokoladu i mešati dok se ne otopi. Ohladiti. Margarin umutite penasto i sjediniti sa hladnim filom i još dodati prah krem šlaga. Sve umutite penasto. Krem šlag umutite sa mineralnom vodom, pa izrendajte na krupno rende čokoladu. Sjediniti.

Filovati: kora, žuti fil, beli fil, kora...

Čokoladne glazuru otopiti na 1 minut i prelijte tortu. Pospite čokoladnim mrvicama i pore?ajte čokoladice po izboru. Belu čokoladu otopite sa uljem i pustite da se prohladi. Crnu čokoladu otopiti sa uljem i pustiti da se prohladi.

Papir za pečenje iseci po dužini i visini torte. Preljite čokoladom i crnom i belom. Pustite da se prohladi pa makazama iseci trake. Ohladiti. Hladnu čokoladu naizmenicno stavljati oko torte. Dobro rashladiti. Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet