

## *Najslaa cokoladna torta*



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit:**

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 5 kašikakakaa
- 1 kesicaprašak za pecivo
- 1 prstohvatsoli

#### **okoladna krema:**

- 1 l mleka
- 4 pudinga od čokolade
- 150 g čokolade
- 6 kašikašecera
- 2 vanilin šecera
- 250 g margarina

## I još:

- **500 ml**slatke pavlake
- **300 g**marmelade od šipurka
- **200 ml**cokoladne glazure
- **80 g**kokosovog brašna
- **malo** srebrnih perli
- **malo**cokoladnih mrvica

## Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca dobro izraditi sa šećerom da bude penasto. Lagano dodavati brašno prosejano sa praškom za pecivo i kakaom.

Na kraju lagano špatulom dodati belanca izraena sa prstohvatom soli. Ujedinaciti smesu, pa izliti u kalup promera 26 cm premazanim uljem i obloženim pek papirom. Peci na 170 stepeni 40-45 minuta, u zavisnosti od pecnice.

Moram da naglasim da se u ovom kalupu pece malo duže, jer je biskvit poprilično visok, zato najbolje proveriti cackalicom.

Peceni biskvit ohladiti i prerezati na tri dela.

Od litre mleka odvojiti 300 ml pa razmutiti puding, a ostatak staviti sa šećerima da prokuva. Skuvati puding do željene gustine i, u još vruće, ubaciti čokoladu. Mešati da se čokolada fino otopi. Ostaviti fil da se ohladi, povremeno mešajući da se ne uhvati korica, a potom mu dodati penasto izraen margarin. Posebno umutiti 500 ml slatke pavlake u čvrst šlag.

Na tacnu za tortu staviti prvu koru, postaviti obruc i premazati džemom od šipka.

Preko džema naneti polovinu čokoladnog krema.

Preko kreme staviti pola umucene slatke pavlake.

Sad naneti drugu koru i ponoviti postupak - džem - čokoladna krema - šlag, i završiti trećom korom.

Koru malo pritisnuti da se slojevi lepo sljube, a obod torte omazati filom.

Tortu odozgo prekriti čokoladnom glazurom, a obod ukrasiti kokosovim brašnom. Odozgo ukrasiti srebrnim

perlama i cokoladnim mrvicama.

Tortu je najbolje ostaviti da prenoci u frižideru, ako je to moguće-kod nas-nikako... što se da videti iz preseka, sledeći dan je bio već lepši presek, ali-tog dana je mom sinu bio roendan, i, morali smo je probati...

## **Savet**

Moram još jednom da napomenem da je torta prvenstveno vrlo izdašna, može da bude izuzetno lepa poslastica za veća veselja, a od navedene količine, u ovom kalupu torta ispadne vrlo visoka...