

Torta sa eurokremom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih, tamnih, kora za tortu

Fil I:

- **700 g** eurokrema
- **700 g** kisele pavlake
- **100 g** cokolade

Fil 2:

- **1/2 kg** cokoladnog šlag krema
- **400 ml** kisele vode

... i još:

- **400 ml** cokoladnog mleka

Priprema

Fil I: Kiselu pavlaku staviti u dublju posudu i razbiti je žicom za mucenje. Dodati omekšali eurokrem i cokoladu, rastopljenu na pari (i prohlade), pa, žicom za mucenje, dobro sjediniti krem. Od umucenog krema odvojiti šest, punih, kašika, za ukrašavanje torte.

Fil II: U dublju posudu staviti šlag krem i uz, postepeno, dodavanje kisele vode, dobro, umutiti.

Na plato za tortu staviti prvu koru i natopiti je cokoladnim mlekom. Preko kore rasporediti trecinu fila sa šlagom, pa preko rasporediti trecinu fila sa eurokremom. Preklopiti drugom korom. I drugu koru natopiti cokoladnim mlekom, pa ponoviti postupak sa filovima (fil sa šlagom - fil sa eurokremom). Na kraju staviti trecu koru (drugu i trecu koru, kada se stave, malo pritisnuti da se zalepe za fil), pa i nju natopiti cokoladnim mlekom i rasporediti fil sa šlagom, pa fil sa eurokremom. Celu tortu premazati, ostatkom, fila sa šlagom. Tortu ukrasiti odvojenim filom sa eurokremom.

Tortu ostaviti u frižider, da prenoci, pa je sutradan poslužiti.

Savet

Tortu sam videla na internetu (Kristina Recepti) i morala sam da je napravim, sa nekim mojim, malim, izmenama. Toliko je kremasta da se kore i ne osećaju, kao da jedete sladoled. Jednom rečju - fantastična torta!!