Penasta cokoladna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **1 kašika**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaoa

Za fil:

- **1 l** mleka
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **1 kesica**pudinga od lešnika
- **250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kesice**želatina
- **150 g**kokosovog brašna
- **250 ml**slatke pavlake

I još:

- **150 ml**slatke pavlake
- **100 ml**cokoladne glazure
- **300 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Spremiti namirnice.

Mutiti jaja sa šecerom dok ne postanu bledo žute boje. Dodati brašno prosejano sa praškom za pecivo.

Prosejati sad u smesu kakao. Izmiksati da bude glatka.

Kalup za tortu podmazati i obložiti pek papirom. Sipati smesu i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Dok se kora pece, spremiti fil. U uzavrelo mleko skuvati pudinge i, dok je vruce, dodati želatin spremljen po uputstvu sa kesice. Umešati kokosovo brašno, ujednaciti smesu i ostaviti da se hladi.

Pecenu koru preseci na pola. Svaku koricu natopiti cokoladnim mlekom.

Slatku pavlaku umutiti u cvrst šlag.

Sjediniti je sa ohlaenim kremom, lepo izmutiti mikserom.

Koru staviti na tanjir za torte i postaviti obruc. Sipati fil i poravnati.

Postaviti drugu koru i malo pritisnuti. Ostaviti da se stegne. Potom skinuti obruc, poravnati fil sa strane.

Ulupati slatku pavlaku u šlag i premazati celu tortu. okoladnu glazuru spremiti po uputstvu i ukrasiti tortu.

Savet