

okoladna torta (49)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikekakaoa
- 1/2 kašicepraška za pecivo

Fil I:

- 200 g cokolade
- 200 ml slatke pavlake

oko krem fil:

- 1,2 l mleka
- 4 vrecice pudinga od cokolade
- 200 g cokolade
- 6 kašikašecera
- 500 ml slatke pavlake

Za glazuru:

- **200 g**cokolade
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Poceti od krema koji se mora hladiti. U puding dodati šecer i 2 dl mleka pa promešati. Ostatak mleka staviti u šerpu da se kuva. Kada mleko prokuva skloniti sa vatre, a zatim u njega dodati prethodno pripremljen puding. Dalje kuvati na srednjoj vatri. Kad puding bude dovoljno kivan u njega dodati iseckanu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi i sve sjedini. Kada bude gotovo prebaciti u drugu posudu, prekriti folijom kako se ne bi stvorile grudvice, i staviti u frižider. Za cokoladni krem ce biti potrebna slatka pavlaka koju cemo izraditi u cvrsti šlag. U prethodno ohlaeni cokoladni krem dodajemo slatku pavlaku. Za koru: Prvo mešamo brašno sa praškom za pecivo. Zatim u to dodajemo kakao i promešamo. Žumanca odvojiti od belanaca. Belanca izraditi u cvrsti sneg. U žumanca dodati šecer i umutiti da bude penasto. Dodati kakao smesu promešati, a onda sjediniti i sa belancima. U obruc od 26 cm staviti papir za pecenje i sipati smesu. Peci na 180 stepeni oko 10 minuta. Slaganje torte: Oko kore staviti obruc i na nju namazati polovinu coko krema. Zatim ide glazura koju pravimo tako što zagrejemo slatku pavlaku i pomešamo sa iseckanom cokoladom. Gotovu glazuru staviti na coko krem vodeći racuna da se malo ohladi, kako se krem ne bi otopio. Staviti u frižider da se malo stegne. Na glazuru namazati drugu polovinu coko krema. Zatim ponoviti postupak sa glazurom. Tortu po želji ukrasiti. (Za glazuru se može iskoristiti nova cokoladna glazura). Uživajte! ;)

Savet