

Kremasta cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za belu koricu:

- 4belanca
- 4 **kašikašecera**
- 1 **kesica (40g)**pudinga sa ukusom slatke pavlake

Za braon koricu:

- 4belanca
- 4 **kašikašecera**
- 1 **kesica (40g)**pudinga od karamele

Za crnu - tamnu koricu:

- 4belanca
- 4 **kašikašecera**
- 1 **kesica (40g)**pudinga od cokolade

Za fil I:

- 12žumanaca
- 7 **kašikabrašna**
- 1 lmleka
- 250 **g**margarina (putera)
- 100 **g**cokolade

- **300 g** nesquika

Za fil II:

- **1 kesica (75 g)** šlag kreme - cokolada
- **150 ml** mleka

Za fil III:

- **1 kesica (75 g)** šlag kreme - slatka pavlaka
- **150 ml** mleka

Priprema

Kora-bela: Umutiti dobro belanca sa šećerom pa lagano varjacom umešati od slatke pavlake puding (u prahu). Koricu peci na 200 C 15 minuta.

Kora-braon: Umutiti dobro belanca sa šećerom pa lagano varjacom umešati karamel puding. Koricu peci na 200 C 15 minuta.

Kora-crna: Umutiti dobro belanca sa šećerom pa lagano umešati puding od cokolade. Koricu peci na 200 C 15 minuta. Dimenzije pleha 25x35 cm.

Priprema fila I: Promešati žumanca sa šećerom i brašnom pa dodati 4 dl mleka. Ostatak mleka 6 dl staviti da provri. Kada je mleko provriilo dodavati u tankom mlazu pomešana žumanca. Krem kuvati dok se ne zgusne. Kada je krem skuvan dodati cokoladu i izmešati. Ostaviti krem da se ohladi. Umutiti margarin pa dodavati ohladjenu kremu. Na kraju umešati i Nasqvik ili cokoladu u prahu.

Priprema fila II: Umutiti dobro šlag sa mlekom.

Priprema fila II: Umutiti dobro šlag sa mlekom.

Filovanje: Bela korica tri kašike belog šlaga.

Tri kašike šlaga od cokolade.

Pa pet kašike fila.

Braon korica pa tri kašike belog šlaga, tri kašike šlaga od cokolade pa pet kašike fila; tamna korica pa tri kašike

belog šlaga, tri kašike šlaga od cokolade pa fil.

Dekorirati po želji....

Savet

Svaku koricu sam prskala sa vrelin mlekom 3-4 kašike (korice budu sonije).