

?okoladna flips torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **200 g** kakao flipsa
- **150 g** crne cokolade
- **5 kašika** meda
- **2 kašika** margarina

Za kremu:

- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** bele cokolade
- **100 g** bele šlag kreme
- **100 ml** mleka
- **1 kašika** meda
- **1 kesica** želatina

Za ukrašavanje:

- **50-80 g** bele cokolade

Priprema

KORA: Margarin, cokoladu i med otopiti u šerpi na tihoj vatri. Kad bude u tečnom stanju, dodati kakao flips i lepo izmešati da se sve sjedini. Okrugli kalup 27 premazati sa malo ulja - i dno i stranice, pa preručiti malo više od polovine smese i formirati koru, utapkavajući je. Od preostale smese formirati stranice. Staviti kalup u

frižider da se korice stegnu dok se pripremi krema.

Krema: U cinijicu sipati 100ml slatke pavlake, izlomiti belu cokoladu i dodati kašiku meda. Otopiti - ili u kratkim intervalima u mikrotalasnoj, ili na pari. Kad se otopi, skloniti da se prohladi. U drugoj ciniji umutiti cvrsto preostalih 400ml slatke pavlake. U trecoj ciniji umutiti cvrsto šlag kremu sa mlekom, pa dodati slatkoj pavlaci i izmutiti da se sjedini. Mlaku otopljenu cokoladu dodati šlagu i pavlaci i sjediniti. Želatin preliteri sa 5 kašika hladne vode i ostaviti do 10 minuta da nabubri, a onda otopiti na tihoj vatri samo dok krene para, pa dodati kremi i sjediniti.

Kremu preruciti u kalup, u sredinu, i izravnjati. Kao dekoraciju naribati belu cokoladu (ljuštilicom za krastavac). Ja sam stavila i malo rendanog keksa kao dekoraciju. Ostaviti u frižider da prenoci.

Savet

Slatko, kremasto, ?okoladno... Jedna od mojih najboljih i najinteresantnijih torti. :)