

Posna africka torta



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- **300 g**šecera
- **4 dl**vode
- **18 kašika**brašna
- **2 kašike**kakao
- **4 kašika**ulja
- **3 kašika**zema
- **2 kašice**sode bikarbone
- **1 šaka**seckanih oraha

Za fil:

- **500 ml**vode
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **300 g**šecera u prahu
- **300 g**mlevene plazme
- **500 g**posnog šlaga

Priprema

U vodi otopiti šecer pa dodati ulje, brašno pomešanim sa sodom bikarbonom, kakao, orahe i džem. Testo podeliti na dva dela da se ispeku dve kore. Peci na 200 C oko 10 minuta. Pecene kore preseći na pola.

U vodi skuvati puding od čokolade. U kuvan puding dodati čokoladu da se istopi. U hladan fil dodati margarin koji smo dobro umutili sa šećerom. Na kraju dodati mlevenu plazmu i dobro sjediniti.

Umutili šlag sa kiselim vodom čvrsto i filovati: kora, fil, šlag, kora...

Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet