okoladna fantazija (10)

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **200 g**margarina
- **100 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **5 kafenih kašikica**brašna
- **150 g**cokolade

Za fil:

- **500 ml**slatke pavlake
- **250 g**cokolade

Za preliv:

- **300 g**malina
- **3 kašike**šecera
- **1/2 kesice** preliva za torte

Priprema

Odvojte belanca od žumanaca. Belanca penasto umutite u cvrst sneg. Umutite žumanca sa šecerom pa u njih dodajte umucena belanca. Margarin i cokoladu otopite na tihoj vatri i ostavite da se prohladi.

Nakon toga polako umešajte u umucena jaja, dodajte vanilin šecer i prašak za pecivo i to umešajte u masu.

Masu sipajte u okrugli pleh precnika 24 cm.

Pecite na temperaturi od oko 180 stepeni i povremeno bockajte koru cackalicom da se ne napravi breg.

Na tihu vatru stavite pavlaku i cokoladu da se otopi ali ne i da prokljuca.

Kada se prohladi (do mlakog) prelijte preko kore. Ostavite par sati da se stegne na sobnoj temperaturi i nakon toga stavite u frižider.

Pre služenja skinite obruc i secite tortu.

Za preliv od malina na tihoj vatri stavite 300 gr malina pomešanih sa 3 kašike šecera i sa pola kesice Preliva za torte. Kada pocne da se zgušnjava skinite sa vatre i prelijte svako parce ponaosob, a zatim poslužite.

Savet