

?okoladna torta sa plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300** gmlevenog plazma keksa
- **100** grastopljenog maslaca/margarina
- **100** gšecera u prahu
- **100** mlmleka

Fil:

- **1** lmleka
- **3** kesicepudinga od cokolade
- **200** gcrne cokolade za kuvanje
- **8** kašikašecera
- **200** mlslatke pavlake
- **1** kesicaželatina u prahu

Dekoracija:

- **120** gbelog šlag krema
- **200** mlhladnog mleka/ili gazirane vode

Priprema

U vanglicu staviti keks, dodati šećer, rastopljeni maslac/margarin i mleko. Rukom sjediniti sastojke. Obruč kalupa za torte vel. 26cm obmotati providnom folijom. Pripremljeni obruč staviti na tacnu za tortu, a sredinu

tačne premazati uljem. Kekse prebaciti na tacnu i rukom formirati koru.

Fil: Od 1l mleka odvojiti 200 ml. U ostatak mleka dodati šećer i izlomljenu čokoladu, pa staviti posudu na vatru. Sa odvojenim mlekom, u odgovarajućoj posudi, rastvoriti puding. Žicom za mućenje konstantno mešati mleko sa čokoladom, sve dok se čokolada ne rastopi. Kada mleko provri ubaciti rastvoreni puding i kuvati krem dok se ne zgusne, uz stalno mešanje žicom za mućenje. Skuvani krem prekriti providnom folijom (foliju staviti direktno na fil) i ostaviti da se ohladi.

Umutiti slatku pavlaku, ali ne previše čvrsto. Želatin pripremiti prema uputstvu sa pakovanja, dodati ga u umućenu slatku pavlaku i sjediniti ga sa njom.

Hladan puding sa čokoladom izmiksati, pa iz tri puta dodati slatku pavlaku sa želatinom. Dobro umutiti da se dobije penasti krem. krem sipati preko kore od keksa i kašikom ga ravnomerno rasporediti. Ostaviti tortu u frižider, da se krem malo stegne dok se umuti šlag.

Beli šlag krem umutiti sa hladnim mlekom ili hladnom gaziranom vodom. Umućeni šlag staviti preko krema i viljuškom napraviti šare. Tortu ostaviti preko noci u frižider.

Narednog dana skloniti obruc i poslužiti tortu.

Savet