

?okoladna mentol torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

?oko biskvit:

- 2 jajeta
- 200 g šecera
- 1 kesica vanilin šecer
- 50 g cokolade
- 125 ml ulja
- 200 ml jogurta
- 100 ml klijucale vode
- 30 g kakaa
- 220 g oštrog brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 1 kašicica sode bikarbone

Mentol krema:

- 750 ml mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 40 g gustina
- 50 g šecera
- 100 g extra strong mentol bombona
- 5 kesica caja od mente
- 150 g margarina
- 150 g slatke pavlake
- par kapizelene prehrambene boje

Glazura:

- 200 g cokolade
- 4 kašikeulja

Priprema

Izmutite penasto jaja sa šećerom i vanilin šećerom. Otopite cokoladu sa malo ulja od onih 125 ml (da se lakše otopi) i dodajte u posudu, odmah potom dodajte i ulje, jogurt i ključalu vodu. U drugoj posudi sjedinite suve sastojke (kakao, brašno, prašak za pecivo i soda bikarbonu) i dodajte smesi tečnih sastojaka. Sve zajedno izmešajte mikserom i ulijte u okrugli pleh 24 cm, čije ivice ste malo podmazali margarinom a dno obložili papirom za pečenje. Pecite biskvit u prethodno zagrejanom pecnici na 180 stepeni, oko 35 minuta. Uradite test cackalicom, pa ako je suva, biskvit je gotov.

Odmerite 750 ml mleka pa od toga odvojte 250 ml u šerpu u kojoj ćete kuvati krem, a 250 ml u malu šerpicu. U preostalih 250 ml rastvorite prašak za puding, gustin i šećer. Sada u mleko u velikoj šerpi stavite mentol bonbone i zagrevajte na laganoj vatri da se otope uz stalno mešanje. Za to vreme zagrejte mleko u maloj šerpici do ključanja i ubacite 5 kesica čaja od mente, svucite sa vatre, poklopite i ostavite da čaj pusti aromu, dok vi otapate mentol bonbone. Kada su se skroz otopile, ulijte aromatizovano mleko sa mentom u veliku šerpu, promešajte i kada proključa, ukuvajte puding. Možete odmah dodati i zelenu prehrambenu boju u željenoj kolicini, u zavisnosti od toga koju nijansu želite da dobijete. Skuvan puding prekrijte folijom i ostavite da se ohladi.

Ohla?en biskvit presećite na dva dela. U ohla?en puding ubacite omekšali margarin i penasto izmutite mikserom. Na kraju dodajte i umućenu slatku pavlaku pa promešajte lagano kašikom.

Stavite prvu polovinu biskvita na odgovarajući tanjir i premažite kremom (otprilike polovinom, ili malo više) a ostatak ostavite za premazivanje odozgo i oko strane, kao i za dekoraciju (ukoliko želite).

Poklopite pažljivo drugom polovinom biskvita i premažite sa malo kreme. Otopite cokoladu sa uljem na pari pa premažite celu tortu.

Savet