

## **okoladna mentol torta**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **oko biskvit:**

- 2jajeta
- **200 g**šecera
- **1 kesicavanilin** šecer
- **50 g**cokolade
- **125 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- **100 ml**kljucale vode
- **30 g** kakaa
- **220 g**oštrog brašna
- **1 kašicicaprška za pecivo**
- **1 kašicicasode 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 šecerom i vanilin šecerom. Otopite cokoladu sa malo ulja od onih 125 ml (da se lakše otopi) i dodajte u posudu, odmah potom dodajte i ulje, jogurt i kljucalu vodu. U drugoj posudi sjedinite suve sastojke (kakao, brašno, prašak za pecivo i soda bikarbonu) i dodajte smesi tecnih sastojaka. Sve zajedno izmešajte mikserom i ulijte u okrugli pleh 24 cm, cije ivice ste malo podmazali margarinom a dno obložili papirom za pecenje. Pecite biskvit u prethodno zagrejanoj 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 cete kuvati krem, a 250 ml u malu šerpicu. U preostalih 250 ml rastvorite prašak za puding, gustin i šecer. 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 kljucanja i ubacite 5 kesica caja od mente, svucite sa vatre, poklopite i ostavite da caj pusti aromu, dok vi otapate mentol bonbone. Kada su se skroz otopile, ulijte aromatizovano mleko sa mentom u veliku šerpu, promešajte i kada prokljuca, 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.

Ohlaen biskvit presecite na dva dela. U ohlaen puding ubacite omekšali margarin i penasto izmutite mikserom. Na kraju dodajte i umucenu slatku pavlaku pa promešajte lagano kašikom.

Stavite prvu polovicu biskvita na odgovarajući tanjur 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 polovicom biskvita i premažite sa malo kreme. Otopite cokoladu sa uljem na pari pa premažite celu tortu.

## **Savet**