Medena cokoladna torta



Sastojci

Za kore:

- 3 jajeta
- 3 kašike meda
- 150 g šecera
- 50 g margarina
- 1 kašicica sode bikerbone
- 500 g brašna

Za fil:

- 700 g cokoladnog mleka
- 1 puding od cokolade
- 1 kesica praška za toplu cokoladu
- 2 kašike brašna
- 200 g margarina
- 200 g šecera u prahu
- 50 g mlecne cokolade

Za glazuru:

- 100 g cokolade

Priprema

Umutiti jaja, med, šecer, margarin i sodu bikerbonu, pa staviti na šporet i kuvati dok ne provri, zatim dodati brašno i umesiti testo.

Testo podeliti na 3 dela i ispeci 3 kore, na poleini pleha.

Fil: Puding, prašak za toplu cokoladu i brašno umutiti sa malo cokoladnog mleka i skuvati u preostalom cokoladnom mleku. Skloniti sa šporeta i dodati cokoladu i mešati da se rastopi.

Kada se fil ohladi, dodati margarin umucen sa šecerom u prahu i sve sjediniti.

Finalni postupak. Ide kora, fil, kora, fil, kora i odozgo glazura od cokolade.

Ostaviti tortu preko noci, da se dobro stegne.

Ovu tortu sam sama izmislila i preporucujem svima da je probaju, odlicna je, što duže stoji sve je mekša i lepša, necete se pokajati.