Torta sa cokoladnim mlekom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**kakao

Za prelivanje kore:

- **500 ml**cokoladnog mleka

Za fil:

- **360 g (2 caše)**kisele pavlake
- **300 g**mlevene plazme
- **200 g**belog šlaga
- **200 ml**gazirane mineralne vode
- **5**krem bananica

Za filovanje:

- **200 g**belog šlaga
- **200 ml**voda

Za dekoraciju:

- **80 g**euroblok cokolade

Priprema

Priprema kore: Mikserom umutiti jaja sa šecerom dok smesa ne postane penasta. Zatim mikser iskljuciti, umešati brašno, kakao i lagano sjediniti rucnom žicom za mucenje. Pleh srednjih dimenzija obložiti pek-papirom, uliti pripremljenu smesu i peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta. Gotovu koru izvaditi iz rerne, prekriti je cistom kuhinjskom krpom i ostaviti je da se dobro ohladi. Koru izruciti na tacnu. okoladno mleko zagrejati i vrelim mlekom preliti hladnu koru. Ostaviti da se dobro ohladi i da kora lepo upije cokoladno mleko.

Priprema fila: Mikserom umutiti šlag sa gaziranom mineralnom vodom. Zasebno, rucnom žicom za mucenje razmutiti kiselu pavlaku i u nju dodati mlevenu plazmu. Izmešati. U tu smesu dodati umuceni šlag, seckane krem bananice i lagano izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili. Fil naneti preko ohlaene kore.

Za filovanje torte: Mikserom umutiti šlag sa hladnom vodom i nafilovati tirtu. Posuti rendanom euroblok cokoladom i ostaviti da se stegne.

Tortu seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Torta je sona i veoma ukusna. Probajte, prijatno!