

okoladna torta (62)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- 2 kašikešecera
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikakakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 150 mlcokoladnog mleka

Fil:

- 400 mlmleka
- 2pudinga od cokolade
- 6 kašikašecera
- 400 mlslatke pavlake
- 150 gmlecne cokolade

Preliv:

- 100 mlslatke pavlake
- 100 gcokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Sipati u okrugli kalup i

peci na 180 stepeni 15-ak minuta. Izvaditi koru i ostaviti da se prohladi pa je preliti cokoladnim mlekom.

Skuvati puding u mleku sa šecerom pa ostaviti da se ohladi. Umutiti slatku pavlaku pa je sjediniti sa ohlaenim pudingom. Zatim dodati 100 g istopljene cokolade i 50 g izrendane. Sve lepo sjediniti pa sipati preko kore.

Zagrejati slatku pavlaku i cokoladu, pazeci da ne provri. Sipati preko fila i ostaviti nekoliko sati da se stegne.

Savet