Torta sa šljivama i cokoladom

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašike**šecera
- **6 kašika**mleka
- **6 kašike** mlevenih oraha
- **6 kašika**brašna
- **1 kaška**slatkog kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil sa šljivama:

- **400 g**šljiva
- **200 ml**vode
- **150 g**šecera
- **1 kašika**gustuna

Za fil sa cokoladom:

- **800 ml**mleka
- **2**pudinga sa ukusom cokolade
- **5-8 kašike**šecera
- **200 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu
- **50 g**cokolade za kuvanje

Za premaz torte:

- **6 kašike**mlevene plazme
- **5 kašike**cokoladnog fila

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike** mleka
- **10 g (1 kašika)**margarina

Priprema

Priprema kore: Umutiti jaja uz postepeno dodavanje šecera. Kad se dobije kremasta struktura, dodati mleko i kratko umutiti. Dodati orahe i kakao. Izmešati. Dodati brašno i prašak za pecivo. Špatulom izmešati. Pleh obložiti papirom za pecenje. (Ja sam koristila veliki pleh od šporeta). Izliti smesu i peci na 200 C oko 15-20 minuta. Pecenu koru ostaviti da se ohladi. Skinuti pek papir i seci na 3 dela po dužini da se dobiju 3 kore.

Šljive izblendati. Staviti u šerpu dodati vodu i šecer (po ukusu) kuvati 6-7 minuta. U malo vode razmutiti gustin i dodati šljivama. Mešati da se lepo ukuva. Ostaviti sa strane da se prohladi.

U 100 ml mleka razmutiti puding i gustin. Ostataku mleka dodati šecer i staviti da se zagreva. Kad mleko provri dodati puding i ukuvati fil. Skloniti sa ringle i dodati cokoladu. Mešati da se otopi. Fil prekriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti sa šecerom u prahu. Dodavati po jednu kašiku umucenog margarina u fil i mutiti mikserom.

Od fila odvojiti 5 kašike, dodati mlevenu plazmu i izmešati. Filovanje: Na tacnu staviti prvu koru, preko premazati polovinu fila od šljiva, preko premazati polovinu cokoladnog fila. Zatim ide druga kora, druga polovina fila od šljiva, preko druga polovina cokoladnog fila, preko staviti trecu koru. Celu tortu premazati u tankom sloju filom od plazme. Ostaviti tortu u frižideru.

okoladu otopiti sa mlekom i margarinom na pari i preliti preko torte. Vratiti tortu u frižideru. Seci na parcice željene velicine i uživati u ukusu!

Savet