

Torta sa cokoladnim ananasom



Sastojci

Za tri kore:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 3 kesice pudinga od cokolade

Fil I:

- 15 žumanaca
- 1 l mleka
- 4 pudinga od vanile
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina

Fil II:

- konzerva ananasa od 850 g
- 300 g cokolade za kuvanje

Za ukrašavanje:

- sok od ananasa iz konzerve
- 250 g šlaga

Priprema

Umutiti dobro 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dok se šećer rastopi. Dodati puding od cokolade i promešati

kašikom.

Sipati smesu u pleh obložen papirom za pečenje i peći koru na 190 stepeni oko 15 minuta. Napraviti 3 takve kore.

Odvojiti malo mleka. Ostatak staviti da se kuva zajedno sa šećerom. Pomešati odvojeno mleko sa pudinzima od vanile i žumancima. Dobro sjediniti masu, da ne bude grudvica. Sipati u ključalo mleko i mešati do željene gustine. Ohlaen krem pomešati sa razraenim margarinom.

Istopiti cokoladu na tihoj vatri. Procediti ananas. Sacuvati sok. Odvojiti ananas iz cediljke i staviti u ciniju. Preliti otopljenom cokoladom i promešati da se ananas "obuce" u cokoladu.

Filovati: Kora, žuti fil, ananas u cokoladi i tako, dok se ne utroši sav pripremljen materijal.

Umutiti šlag sa sokom od ananasa i premazati tortu i po želji ukrasiti.