

Penasta cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **1** kašikaulja
- 1pršak za pecivo
- **6** kašikabrašna
- **3** kašikekaka

Za fil:

- 2pudinga od cokolade
- **1** lmleka
- **250** gšecera
- **200** gkokosovog brašna
- **2** kesiceželatina
- **3** dlslatke pavlake

Ostalo:

- **3** dlcokoladnog mleka
- **1**šlag
- **50** gnarendane cokolade

Priprema

Pomešati navedene sastojke i ispeci koru u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Fil: Skuvati oba pudinga sa šećerom i kokosovim brašnom u litri mleka. Dok je smesa vruća, dodati zelatin i dobro promešati. O staviti fil da se ohladi, pa u njega dodati penasto umucenu slatku pavlaku. Koru preseci na dva dela i svaki natopiti cokoladnim mlekom i filovati. Umutiti šlag prema uputstvu na kesici i naneti na tortu. Ukrasiti krupno rendanom cokoladom.

Savet