Monte torta

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **3**jaja
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**tople vode
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1/2** praška za pecivo

Za preliv kore:

- **1/2 dl**mleka
- **2 kašike**nesquika

Za belu kremu:

- **6 dl**mleka
- **5 kašika**šecera
- **6 kašika**gustina
- **2 kašike**brašna
- **2 kesice**vanilin ščera
- **20 g**bele cokolade
- **150 g**margarina

Za tamnu kremu:

- **200 g**tamne kuverture
- **100 g**mlecne cokolade
- **5 dl**slatke pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja i šecer, dodati vodu, još malo mutiti pa dodati ostale sasstojke. Peci na 180 C oko 20 minuta u plehu dim. 20x30cm, ili u okruglom kalupu precika 27cm. Peceni biskvit preliti vrelim mlekom u kojem smo dobro izmešali nesquik.

Za belu kremu odvojiti par kašika mleka da se umuti gustin i brašno. Preostalo mleko staviti sa šecerom da se kuva, kad provri dodati gustin sa brašnom. Mešati par minuta, pa u vruce umešati belu cokoladu i vanilin šecer. Pokriti najlon folijom i ostaviti da se hladi. U prohlaenu kremu umešati izmucen margarin.

Za tamnu kremu staviti slatku pavlaku na tihu vatru, dodato obe vrste cokolade i mešati dok se cokolade ne istope. Ostaviti da se hladi u frižideru najmanje 2 sata. Ohlaen biskvit premazati belom kremom, pa tamnom kremom. Ukrasiti šlagom.

Možete ga napraviti i kao kolac, isto lepo izgleda :)

Savet

Tamna kuvertura je okolada sa min. 55% kakaa.