

Brza cokoladna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **250 g** mlevenog keksa sa ukusom kakaoa
- **100 g** rastopljenog margarina
- mleko
- rum
- **50 g** sitno iseckanih lešnika
- **3 kašike** šećera u prahu

Fil:

- **1 l** mleka
- **8 kašika** šećera
- 3 pudinga od čokolade
- **200 g** čokolade
- **125 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **250 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** želatina

Po vrhu:

- **1 kesica** belog krem šlaga
- **1 štangla** čokolade
- **1 kašika** ulja

Priprema

Kora: Samleveni keks (koristila sam Zlatni Pek, sa ukusom kakaoa) staviti u vanglicu. Dodati otopljeni margarin, šećer u prahu, seckane lešnike, pa zamesiti sa mešavinom mleka i ruma (ako se pravi za malu decu izbaciti rum, pa zamesiti samo sa sokom od pomorandže). Uzeti kalup sa obrucem (vel. 26 cm) podmazati ga, ivice i dno, sa uljem i formirati koru, rukama, od mase sa keksom.

Krem: Od 1 l mleka odvojiti 200 ml i razmutiti puding od cokolade. Preostalo mleko, sa šećerom i izlomljenom cokoladom, staviti da prokljuca. Povremeno promešati sa žicom za mucenje. Kada prokljuca, dodati razmuceni puding i skuvati krem, neprestano mešajući. Skuvani krem pokriti samolepljivom folijom i ostaviti da se ohladi.

U ohlaeni krem dodati umuceni margarin sa šećerom u prahu.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Umutiti cvrsto slatku pavlaku. Dodati pripremljeni želatin i mikserom sjediniti. Pavlaku sa želatinom dodati u krem i umutiti penasto.

Pripremljeni fil staviti preko kore, poravnati i ostaviti u frižider da se stegne, najmanje pet sati.

Za dekoraciju umutiti cvrsto beli šlag krem. okoladu otopiti sa uljem. Kada se torta stegla, odvojiti pažljivo obruc i staviti je na tacnu za posluživanje. Po vrhu je ukasiti umucenim šlagom. okoladu staviti u kesu od zamrzivaca, kojoj se samo malo odsece vrh, pa šarati po šlagu.

Savet