Gitara sa tri vrste cokolade

težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za I koru:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**brašna
- **5 kašika**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za II koru:

- **4** jajeta
- **4 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **pola kesice**praška za pecivo

Za sirup:

- **4 dl**vode
- **5 kašika** šecera
- **2 kašike**ruma ili likera po želji
- **2 kašike**kakaoa

Za filove:

- **400 g**crne cokolade za kuhanje
- **400 g**mlijecne cokolade
- **400 g**bijele cokolade
- **3x6 dl**slatke pavlake
- **3 kesice**kremfixa

Za dekoraciju:

- **4 kesice**kreme od cokolade
- **4 dl**mlijeka
- **2 dl**slatke pavlake
- **90 g**crne cokolade za kuhanje

Priprema

Za prvu koru umutiti 10 bjelanjaka sa 10 kašika šecera u cvrst snijeg. Postepeno dodavati po jedan žumanjak. Kada se sve umuti dodati 10 kašika brašna, pecivo i 5 kašika kakaoa pa kašikom sjediniti. Koru peci u velikoj cetvrtastoj tepsiji obloženoj pek papirom na 200 C oko 20-ak minuta. Od ove kore se pravi "tijelo" gitare.

Drugu koru pripremiti na isti nacin kao i prvu pa peci u manjoj cetvrtastoj tepsiji. Od manje kore isjeci "vrat" i "glavu" gitare. Da bi se lakše isjekli dijelovi prethodno nacrtati gitaru na papiru.

Dok se kore peku pripremiti sirup. U 4 dcl vode prokuhati 5 kašika šecera, 2 kašike ruma ili likera i 2 kašike kakaoa.

Kore isjeci dok su još tople, formirati gitaru i preliti vrelim sirupom.

Za prvi fil na pari otopiti 400 g crne cokolade za kuhanje. Kada se dobro otopi dodati 2 dl slatke pavlek i mješati da se sve sjedini. Ostaviti u frižider da se dobro ohladi pa preraditi mikserom. Odvojeno umutiti 4 dl slatke pavlake sa kesicom kremfixa. Sjediniti sa kremom od cokolade i još malo ostaviti u frižider da se stegne.

Za drugi fil pripremiti 400 g mlijecne cokolade na isti nacin kao i crnu.

Za treci fil pripremiti 400 g bijele cokolade na isti nacin kao i prethodne dvije vrste cokolade.

Na koru nanosimo prvo fil od crne cokolade za kuhanje.

Zatim stavljamo fil od mlijecne cokolade.

I na kraju fil od bijele cokolade.

Umutiti 4 kreme od cokolade sa 4 dcl mlijeka i premazati tortu.

Gotovu tortu ukrasiti slatkom pavlakom i napraviti žice od otopljene cokolade.

Savet