

## *okoladna torta sa puter kremom*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore:**

- **5**jaja
- **2** cašebrašna
- **2/3** cašemleka
- **1/2** cašeulja
- **100 g**Menaž cokolade
- **2** razlicite boje za kolace
- **1** kesicavanil šecera
- **1** cašašecera
- **1** kesicapraška za pecivo

#### **Puter krem:**

- **1**margarin
- **200 g**prah šecera
- **4** kašikemleka
- **100 g**Menaž cokolade

#### **Beli fil:**

- **1**mala pavlaka za šlag
- **1**vocni jogurt od višnje gusti

## **Glazura:**

- **200 g** Menaž cokolade
- **10 kašikamleka**

## **Priprema**

Mutimo 5 jaja oko 5 minuta. Dodamo brašno, šećer, mleko, ulje, prašak za pecivo i vanila šećer. Dobro umutimo.

Podelimo masu na pola. U jednu polovinu dodamo cokoladu otopljenu. A drugu polovinu podelimo na 3 dela. Jedan ostaje beo, a u ostale dodamo boje.

3 kružna pleha dobro podmazemo. Razlicite velicine. Stavimo kašiku crne smese, pa kašiku jedne boje pa kašiku crne smese. Tako do kraja sa svima. Ponavljam. Šta ostane crne smese izlijemo u pravougaoni pleh.

Stavimo da se pece. Proverimo cackalicom.

Pravougaoni odmah uvijemo u vlagnu krpnu i zarolamo.

Margarin sobne temperature umutimo penasto sa šećerom i mlekom. Dodamo otopljenu cokoladu i umutimo.

Svaku okruglu koru presecemo na pola. Premazemo obe polovine sa puter kremom i stavimo u frižider.

Rolat odvijemo, premažemo kremom i opet zavijemo. Kada se stegne secemo na male rolate.

Umutimo cvrsto slatku pavlaku i jogurt.

Po jesnu koru svake velicine premažemo pavlakom.

Spojimo kore. Rolate premažemo sa ostatkom krema.

Poredjamo nepravilno jednu na drugu. Prilepimo sa malo krema. Zagrejemo mleko do ključanja onda dodamo Menaž cokoladu i mešamo dok se skroz ne otopi. Prelijemo preko torte i ukrasimo preostalom pavlakom.

## **Savet**