

Kremasta cokoladna torta (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora I (x2):

- 5 žumanaca
- 7 **kašika**šecera
- 2 **kašike**oštrog brašna
- 100 g cokolade

Kora II:

- 5 žumanaca
- 7 **kašika**šecera
- 2 **kašike**oštrog brašna
- 100 g bele cokolade

Fil I:

- 1 l mleka
- 10 **kašika**gustina
- 200 g šecera u prahu
- 250 g maslaca ili margarina

Fil II:

- 15 žumanaca
- 50 g šecera

- **100 g** bele cokolade
- **200 g** cokolade

Za dekoraciju:

- **500 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade
- **20 g** margarina

Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca i šecera pa dodati brašno i otopljenu crnu cokoladu. Izruciti u okrugli kalup obložen papirom. Peci na 180°C oko 30 minuta. Tako peci 2 kore

Umutiti cvrst sneg od belanaca i šecera pa dodati brašno i otopljenu belu cokoladu. Izruciti u okrugli kalup obložen papirom. Peci na 180°C oko 30 minuta. Tako ispeci 1 koru.

U 2 dl mleka razmutiti 10 kašika gustina. 8 dl staviti da prokuva. U to umutiti razmucen gustin i skuvati gust fil. Ostaviti da se ohladi pa dodati maslac umucen sa šecerom.

Žumanca dobro umutiti sa šecerom pa skuvati na pari. Kad se ohlade umutiti ih u prvi fil od gustina.

Odvojiti 1/3 fila i u njega umutiti otopljenu belu cokoladu. U preostale 2/3 umutiti otopljenu crnu cokoladu. cokoladu topite na pari i rashladite pre nego dodate u fil.

Filovati sledecim redosledom: Tamna kora, tamni fil; Svetla kora, svetli fil; Tamna kora, Tamni fil. Odozgo i okolo staviti umucenu slatku pavlaku. Za dekoraciju otopiti 200 g cokolade sa 20 g margarina na pari. Na papir za pecenje cokoladom nacrtati srca, cvetice ili šta vec želite i kad se stegne dekorisati tortu.

Savet

Tortu dobro ohladite pa je secite. Oni koji vole cokoladu uživae u ovoj torti.