okoladna torta (52)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **2 šolje**brašna
- **2 šolje**šecera
- **3/4 šolje**kakaoa
- **2 kašicice**sode bikarbone
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 prstohvat**soli
- **1 šolja**mleka
- **1 kašicica**ekstrakta vanile
- **2** velika jajeta
- **200 g**višanja
- **1 šolja**kafe

Za krem:

- **6 dl**mleka
- **4 kašike**šecera
- **2 kesice**pudinga od vanilije
- **350 ml**slatke pavlake

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **150 ml**slatke pavlake

Priprema

Šolja od 2 dl. Koristila sam kalup od 26 cm, ali vam preporucujem da je radite u vecem kalupu, jer kao što vidite na kraju je torta velika i visoka.:) Uzmete veliku zdelu, i stavljate sastojke: jaja, šecer, mleko, ekstrakt vanile, so, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, kakao i brašno. Sve to mutite sa mikserom da se sve lepo sjedini, nekoliko minuta, potom dodati šolju vruce kafe i opet na najslabijoj brzini miksera sve lepo izmiksati. Pouljiti kalup, (ali ne u kalup koji se otvara, da ne bi curilo) i posuti brašnom ili staviti pek papir, ja sam pekla u silikonskom kalupu u koji sam stavila pek papir. Neka vas ne buni smesa je dosta retka, ne dodavajte ništa, samo po vrhu pospite malo višanja da ih ima po celoj torti. Peci 55 minuta na 170, ali ipak proveravajte cackalicom, jer sve ovisi i od rerne. Kad je biskvit pecen, prebacite ga na tacnu, ono što je bilo dole, sad ce biti gore, skinite pek papir i ostavite da se ohladi. Kad se biskvit ohladio prerežite ga 2 puta, tako da imate 3 kore. Krema: 2 pudinga od vanilije skuvati kao što kuvate puding u 6 dl mleka sa 4 kašike šecera, prekriti sa prozirnom folijom i ohladiti. 350 ml slatke pavlake izmiksati i dodati u ohlaen dobro izmiksan puding i lepo sjediniti. Ako volite možete u fil dodati višnje. Glazura: 150 ml slatke pavlake zagrevajte u šerpici, ne sme da provri sa 100 g cokolade, kad se cokolada lagano otopi preliti preko torte, tortu dobro ohladiti i uživati. Viljuškom sam napravila šare na torti.

Savet