

Monte torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 3jaja
- 5 **kašika**šecera
- 3 **kašike**tople vode
- 3 **kašike**brašna
- 3 **kašike**kakaoa
- 1/2 praška za pecivo

Za preliv kore:

- 1/2 dlmleka
- 2 **kašike**nesquika

Za belu kremu:

- 6 dlmleka
- 5 **kašika**šecera
- 6 **kašika**gustina
- 2 **kašike**brašna
- 2 **kesice**vanilin šcera
- 20 **g**bele cokolade
- 150 **g**margarina

Za tamnu kremu:

- **200 g** tamne kuverture
- **100 g** mlečne čokolade
- **5 dl** slatke pavlake

Priprema

Penasto umutiti jaja i šećer, dodati vodu, još malo mutiti pa dodati ostale sastojke. Peci na 180 C oko 20 minuta u plehu dim. 20x30cm, ili u okruglom kalupu precika 27cm. Peceni biskvit preliti vrelim mlekom u kojem smo dobro izmešali nesquik.

Za belu kremu odvojiti par kašika mleka da se umuti gustin i brašno. Preostalo mleko staviti sa šećerom da se kuva, kad provri dodati gustin sa brašnom. Mešati par minuta, pa u vruće umešati belu čokoladu i vanilin šećer. Pokriti najlon folijom i ostaviti da se hladi. U prohladnu kremu umešati izmucen margarin.

Za tamnu kremu staviti slatku pavlaku na tihu vatru, dodato obe vrste čokolade i mešati dok se čokolade ne istope. Ostaviti da se hladi u frižideru najmanje 2 sata. Ohlaen biskvit premazati belom kremom, pa tamnom kremom. Ukrasiti šlagom.

Možete ga napraviti i kao kolac, isto lepo izgleda :)

Savet

Tamna kuvertura je čokolada sa min. 55% kakaa.