

## Šokoladna krem torta sa piđkotama



**1** Skuvati 3 pudinga od Šokolade sa 9 kađjika  
đjecera u 1,3 litre mleka. U vruć puding dodati na  
kockice polomljenu Šokoladu i promeđjati da se  
Šokolada istopi i sjedini sa pudingom.

**2**

**3**

**4** Umutiti dobro maslac i dodati ohladjenom pudingom.  
Dobro sjediniti i umutiti zajedno.

**5**

**6**

**7** Kalup za tortu ili đjerpu, oblođjiti prozirnom  
folijom.

**8**

**9** Ja sam koristila đjerpu pređjnika 24 cm jer je  
dublja od kalupa i đjelela sam da mi torta bude  
viđja. Ako koristite kalup većeg prećnika, torta ce

### Sastojci:

piđjkota	400 g
pudinga od Šokolade	3 kom
đjeđjera	9 kađjika
mleka; 1,3 l za fil + 0,2 l za	1,5 l
potapanje piđjkota	
maslaca	250 g
Šokolade	200 g
vanilin đjeđjera	2 kesice
đjlaga	2 kesice

**10**

**12**

**13**

**14** U malo hladnog mleka oko ( 2 dl ), dodati 2 kesice vanilin Åjecera i malo ruma. Dobro promeÅjati.

**15**

**16**

**17** PiÅjkote brzo umoÅiti sa obe strane i redjati u kalup. Prvo, uz rub kalupa, a zatim na dno.

**18** Saviti jednu trecinu fila, a zatim preko fila ponovo redjati piÅjkote.

**19**

**20**

**21** Saviti drugu trecinu fila i ponovo poredjati piÅjkote.

**22**

**23**

**24** Saviti treci deo fila. ViĀjak piĀjkota koji viri iznad fila preseći i poredjati preko fila. Ostaviti tako u friĀideru preko noci.

**25**

**26**

**27** Sutrđadan okrenuti tortu na tacnu gde cemo servirati tortu, skinuti foliju.

**28**

**29**

**30** P rasiti po Āelji i posluĀiti!

**31**

**32** Ja sam ovu tortu ukrasila sa Ālagom samo odozgo, a ostavila sa strane da se vide piĀjkote. Ako celu tortu pokrivete sa Ālagom, trebaĀte vam dupla koliĀina Ālaga, odnosno 4 kesice Ālaga.

**33**

**Napomena:**

-