

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 đjerpnu, oblođjiti prozirnom
folijom.

8

9 Ja sam koristila đjerpnu 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 Ājecera i malo ruma. Dobro promeĀjati.

15

16

17 PiĀjkote brzo umoĀiti 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 piĀjkote.

19

20

21 Saviti drugu trecinu fila i ponovo poredjati piĀjkote.

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 Sutrđan okrenuti tortu na tacnu gde cemo servirati tortu, skinuti foliju.

28

29

30 Prasiti 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:

-