

Coko torta sa jagodama

Puno crne cokolade u korama i bele cokolade u filu, a izmedju jagode :)



- 1** Umutite tri jaja sa 135 g secera - penasto. Zatim dodajte cokoladu otopljenu sa margarinom, umesajte brasno, kakao i pola praska za pecivo.
- 2**
- 3**
- 4** Izlijte smesu u podmazan manji pleh i pecite na 180 stepeni oko 15-20 min. Napravite dve ovakve kore.
- 5**
- 6**
- 7** Za fil od bele cokolade stavite slatku pavlaku da provi i onda prelijte preko izlomljene bele cokolade i mesajte dok se ne ujednaci. Dodajte 20 g margarina i nastavite s mesanjem dok se ne sjedini. Dobro ohladite. Kada se ohladi, umutite mikserom. Po zelji dodajte roze boju za hranu.

Sastojci:

- jaja 6
- secera 2 x 135 g
- margarina 2 x 70 g
- crne cokolade 2 x 150 g
- brasna 2 x 60 g
- praska za pecivo 1 kesica
- kakaa 2 x 25 g
- bele cokolade 250 g
- slatke pavlake 200 ml
- margarina za fil jos 20 g
- belog slaga 2 x 200 g
- kisele vode 400 ml
- jagoda oko 700 g

8

9

10 Za drugi fil, umutite 200 g slaga sa 200 ml kisele vode.

11

12

13 Jagode isecite na tanku parcad.

14

15

16 Za dekoraciju torte umutite jos 200 g slaga sa 200 ml kisele vode.

17

18

19 Odjajte - kora - jagode - slag - kora - jagode - fil od bele cokolade - slag

Napomena:

Tortu je takodje lepo dekorisati i kombinovanjem bele i crne cokoladne glazure.