

## TORTA ČOKOLADNA FANTAZIJA

### Biskvit

- 4 jaja
- 125 gr margarina (omekšali)
- 10 dkg šećera
- 3 žlice brašna
- 1/2 prašak za pecivo
- 100 gr čokolade za kuhanje

Žumanjke pjenasto umutiti sa cukrom pa dodati omekšali margarin, otopljenu čokoladu, brašno i prašak za pecivo. Nakon toga lagano, drvenom žlicom dodajte snijeg od bjelanaca i stavite peći u kalup oblika torte. Pecite 40 min na 180 C pa vrući pečeni kolač prelijte sa 1 dcl hladnog običnog ili čokoladnog mlijeka. Kalup je veličine 28 cm. Biskvit će narasti, ali kad ga izvadite iz pećnice i prelijete mlijekom splasnut će pa će biti mjesta i za kremu.

### Krema

- 1 lit vrhnja za šlag
- 400 gr. čokolade za kuhanje

Vrhnje za šlag i čokoladu stavite na laganu vatru ili u vodenu kupelj (na paru). Miješajte dok se čokolada potpuno ne otopi i dok vrhnje ne dođe skoro do vrenja (lagana vatra!! - nikako ne smije uzavriti). Vruću kremu lagano kaciolom (kutlačom, velikom žlicom za juhu) izlijte na pečeno tijesto. Ohladite na sobnoj temperaturi pa stavite u hladnjak par sati i uživajte u čokoladnoj rapsodiji. U slast!!!!

