

okoladna torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora (x4):

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **4** kašike mlevenih pecenih lešnika
- **4** kašike brašna
- **4** kašike cokolade u prahu
- **4** kašike mleka
- **1** kašika ulja
- **1/2** kesice praška za pecivo

Preliv za kore:

- **2** dl cokoladnog mleka

Fil I:

- **1** l mleka
- **200** g šecera
- **2** kesice pudinga od cokolade
- **200** g cokolade
- **150** g margarina
- **2** kašike gustina
- **250** g mlevenih pecenih lešnika

Fil II:

- **5jaja**
- **300 g**šecera
- **200 g**cokolade
- **150 g**margarina
- **5 kašikanutele** (ili nekog drugog tamnog krema)

Priprema

Za koru prvo odvojiti belanca od žumanaca. Mutiti belanca, dodati šefer, pa jedno po jedno žumance. Zatim dodati i ostale sastojke, polako sjediniti sa špatulom, pa izliti u pleh (35x25cm) obložen papirom i peci koru na 200C 15 minuta. Na isti nacin napraviti još 3 kore, znaci cetiri ukupno.

Za fil I staviti 8 dl, mleka da provri sa šecerom, a sa 2 dl razmutiti prah za puding. U vrijuce mleko skuvati puding, pa pred kraj dodati i cokoladu da se rastopi. Ostaviti da se fil prohladi, pa ga sjediniti sa prethodno umucenim margarinom i mlevenim lešnicima. Za fil II izmutiti jaja sa šecerom, pa ih kuvati na pari, dok se fil ne zgusne. Pred kraj dodati i cokoladu i kuvati dok se ne rastopi. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom i nutelom.

Filovati: kora poprskana sa 0,5 dl cokoladnog mleka, fil I, kora poprskana, fil II, kora poprskana, fil I, kora poprskana, pa filom II premazati celu tortu. Možete je ukrasiti šlagom, fondanom ili ogradicama kao ja. Potrebno vam je 250 g cokolade.

Savet