

## *Posna cokoladna torta*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** kisele vode
- **200 ml** ulja
- **400 g** brašna
- **300 g** mlevenih oraha
- **1** prašak za pecivo
- **1** limun
- **300 g** šecera

#### **Fil I:**

- **6** pudinga od čokolade
- **300 g** šecera
- **250 g** margarina

#### **Fil II:**

- **500 g** posnog šlaga
- **300 ml** kisele vode

## **Glazura:**

- **200 g** cokolade
- **4 kašikeulja**

## **Priprema**

Umutiti kiselu vodu sa šećerom, zatim dodati ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevene orahe. Dodati sok i rendanu koru limuna.

Od ove smese ispeci tri kore.

U 1 l vode ukuvati puding i šećer. Ohlaen sjediniti sa umucenim margarinom.

Filovati: kora, fil od cokolade, šlag... dok se ne utroši materijal. Preliti otopljenom cokoladom.

## **Savet**