

Najlepša cokoladna torta



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore (x4):

- **4**jajeta
- **4** kašikešecera
- **2** kašikebrašna
- **1** kašikakakao
- **1** kašikacokolade u prahu
- **1** kašikaulja
- **prstohvat**praška za pecivo
- **1** kašikamlevenih oraha

Fil I:

- **300** gšecera
- **300** g cokolade
- **300** gmlevenih oraha
- **2** dl mleka
- **200** g putera
- **1** narandžina kora
- **1** vanilin šecer

Fil II:

- **5**jaja
- **1** l mleka
- **5**pudinga od vanile

- **300 g** šecera
- **250 g** putera
- **2** vanilin šecera
- **2 dl** slatke pavlake

Za prelivanje kora:

- **100 g** cokolade
- **100 g** šecera
- **1,5 dl** mleka
- **150 g** putera
- **2** narandže

Priprema

Kore: umutiti belanca u cvrst sneg, pa dodati šefer i mutiti dok se on ne otopi. Nakon toga dodavati jedno po jedno žumance. Umutiti, pa dodati ulje. Sve cvrste sastojke izmešati, pa postepeno dodavati u smesu koju ste prethodno umutili. Lagano izmešati. Peci u plehu velicine 20x30 oko 15-tak minuta na 150 stepeni. Kora je gotova kada se odvoji od pleha. Isti je postupak za sve kore.

Fil I: istopiti šefer, cokoladu, mleko, pa kada se smesa malo prohladi, dodati puter. Nakon toga orahe i rendanu koru od narandže. Ostvaiti smesu da se steže u frižideru.

Fil II: umutiti jaja sa šecerom, pa dodati puding i postepeno dodavati oko pola litra mleka. Drugu polovinu mleka staviti da provri, pa u mleko dodati smesu od pudinga i jaja. Kuvati na laganoj temperaturi dok se fil ne zgusne. Ohladiti fil. U toku hlaena, mutiti fil mikserom kako se ne bi stvorile grudvice. Dodati vanilin šefer i umucen puter, a nakon toga i umucenu slatku pavlaku. Ostaviti fil da se stegne u frižideru.

Za prelivanje: otopiti cokoladu, mleko i šefer, pa dodati puter. Skloniti sa ringle i mešati dok se puter ne otopi. Izrendati koru od narandže, a sok iscediti i ostaviti posebno. Kore prvo poprskati sokom od narandže, a nakon toga smesom od cokolade. Filovati tortu na sledeći nacin: kora, žuti fil, tj. fil II, kora, cokoladni fil, tj. fil I, kora, pa fil II. Poslednju koru premazati žutim filom i ukrasiti po želji.

Savet

Tortu možete ukrasiti kao na slici i to tako što ete napraviti malo više fila 1 i od njega praviti kuglice ili željene oblike i posuti je rendanom okoladom i seckanim orasima.