

okoladna torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **2 šolje (250ml)**šecera
- **1 3/4 šolje**brašna
- **3/4 šolje**kakaoa
- **2 kašičice**sode bikarbone
- **1 prašak** za pecivo
- **2 jajeta**
- **1 šolja** kafe
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kašika**ekstrata vanile

Fil 1:

- **500 ml**slatke pavlake
- **5 kašika**prah šecera
- **200 g**cokolade
- **200 g**margarina

Fil 2:

- **500 ml**mleka
- **2 pudinga** od cokolade
- **7 kašika**šecera
- **1 margarin**

Priprema

Kora: Izmešati sve suve sastojke pa dodati jaja, ohladjenu kafu, ulje i vanilu. Kada se ujednaci smesa izliti u pleh i peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Fil 1: Umutiti slatku pavlaku sa prah šecerom pa dodati mlaku otopljenu cokoladu. Posebno umutiti margarin pa sjediniti sa filom od pavlake i cokolade.

Fil 2: U pola litra mleka skuvati puding od cokolade. Ostaviti da se ohladi. Za to vreme umutiti margarin i u njega dodavati kašiku po kašiku ohlaenog pudinga.

Savet

Koricu podeliti na pola i filovati filom od pavlake pa prekriti drugim delom kore pa onda fil od pudinga. U sastojcima za koru, da ne bi doslo do zabune, 1 3/4 šolje je - 1 cela šolja i 3/4 šolje brašna.