

Socna cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za braon kore:

- 4jaja
- 8 kašikašecera
- 4 kašikeulja
- 4 kašikemleka
- 6 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kašicicapraška za pecivo

Za koru od belanaca:

- 4 belanca
- 200 gršecera
- 150 grseckanih oraha
- 1 kašikabrašna

Za fil 1:

- 4 žumanca
- 100 gršecera
- 1 dlKravica mleka
- 1 kašikagustina
- 200 gmaslaca

Za fil 2:

- 5 dl **Moja Kravica Kuhinjica** slatke pavlake
- 200 g čokolade

Za natapanje braon kora:

- 1 dl **Moja Kravica** čokoladnog mleka

Za ukras:

- 100 g šlag krema u prahu

Priprema

Umutiti 4 belanca dodati 8 kašika šećera, 8 žumanaca, 4 kašike ulja, 4 kašike mleka, 6 kašika brašna, 2 kašike kakaoa i 1 kašičicu praška za pecivo. Masu staviti u tepsiju prečnika 26 cm prethodno obloženu papirom. Peci na 180 stepeni 25- 30 minuta. Koru ohladiti i preseći je da dobijemo 2 kore. Kora od belanaca: Umutiti 4 belanca, dodati 200 gr šećera, 150 gr seckanih oraha i 1 kašiku brašna. Peci na 160 stepeni 40 minuta. Fil 1: Umutiti 4 žumanca, sa 100 gr šećera, dodati 1 dl **Moja Kravica** mleka i 1 kašiku gustina. Kuvati na tihoj vatri da se zgusne. Kad se ohladi dodati 200 gr umućena maslaca. Fil 2: U posudu staviti 5 dl **Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake** i 200 gr čokolade. Zagrevati na tihoj vatri da se čokolada istopi (ne sme da provri). Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru pa umutiti mikserom. Filovati tortu: Braon kora natopljena sa **Moja Kravica** čokoladnim mlekom, fil 1, fil 1, kora od belanaca, fil 1, fil 2, braon kora natopljena čokoladnim mlekom, fil 1. Okolo torte staviti fil od čokolade.

Savet