

Anjina cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **64** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za piškotu (x3):

- **100 g** tamne čokolade
- **3 kašike** kakao praha
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **9** jaja
- **9 kašika** šećera
- **150 ml** čokoladnog mleka za prelivanje

Za fil I:

- **150 g** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** tamne čokolade
- **300 g** krem šlaga od čokolade
- **1 kašika** kakao praha

Za fil II:

- **300 g** mlečne čokolade
- **3 kesice** krem šlaga od čokolade
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** margarina

Za fil III:

- **200 g** samlevenog kikirikija
- **300 g** bele cokolade
- **100 g** margarina
- **100 g** prah šećera

Za premaz i dekoraciju:

- **300 g** cokolade
- **200 ml** slatke pavlake

I još:

- **500 g** šlaga

Priprema

Potrebno je ispeci 3 piškote. Svaka piškota se prelijeva čokoladnim mlekom. Potrebno je odvojiti belanca od žumanaca. Belancima dodati šećer, pa mutiti mikserom da pena očvrstne. Zatim dodati belanca uz lagano mešanje, pa brašno, prašak za pecivo, kakao, narendanu čokoladu. Sve lepo sjediniti pa sipati smesu u pleh na pek papir. Peci na 180 C oko 25 minuta. obavezno proveriti da li je gotovo. Sve tri piškote ohladiti. Ohlaene preliti sa čokoladnim mlekom kada se filuje.

Fil I: Margarin i šećer u prahu sjediniti pa penasto umutiti. Umutiti krem šlag, pa mu dodati otopljenu čokoladu i kakao prah. Izmešati i ostaviti u frižider.

Fil II: Umutiti margarin sa prah šećerom. Mlečnu čokoladu otopiti, pa dodati u umućen krem šlag od čokolade. Izmešati i staviti u frižider.

Fil III. Otopiti belu čokoladu sa margarinom i prah šećerom. U tu smesu dodati samleven kikiriki. Izmešati i ostaviti u frižider.

500 g šlaga umutiti i ostaviti u frižider.

Kada ste pripremili sve korice i filove možete početi sa filovanjem piškota.

Prvu koricu stavite na tacnu, preliti čokoladnim mlekom, filovati sa prvim filom, pa preko fila tanak sloj šlaga naneti.

Preklopiti drugom piškotom, piškotu preliti sa cokoladnim mlekom, filovati sa drugim filom od mlecne cokolade, pa preko fila tanak sloj šlaga.

Trecu koricu staviti preko, nju takoe natopiti cokoladnim mlekom, pa naneti sloj fila od bele cokolade i kikirikija. Celu tortu namazati tim filom u tankom sloju.

Kada ste sve nafilovali, možete umutiti slatku pavlaku i sjediniti sa 300 g otopljene cokolade na pari.

Tortu time premazati i ostaviti na hladnom da prenoci.

Sutra dan dekorišite.

Savet

Torta je ukusna, izdašna i plane za as!