okoladna torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kašika**smeeg šecera (a može i obicni)
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **6**jaja
- **100 g**putra
- **4 dl**pavlake za kuvanje
- **0,5 dl**ruma
- **400 gMenaž cokolade**
- **1 dl**mleka (za posipanje kore)
- **maloMenaž cokolade** za ukrašavanje
- **malo**ruma za posipanje kore

Priprema

Biskvit: Izmiksati šecer i žumanca i u to dodati 3 kašike brašna i 3 pune kašike kakaoa. U ovu smesu dodati odvojeno umucena belanca sa malo soli (treba da se napravi cvrst sneg i da se varjacom promeša). Ove dve smese sjediniti, pa sipati u nauljen kalup koji treba staviti u rernu koja je prethodno zagrejana na 180 stepeni i peci oko 20 minuta.

Fil: Na pari otopiti 400 g **Menaž cokolade** sa 100 g putera i 0,5 dl ruma. Zagrejati pavlaku za kuvanje skoro do kljucanja i doliti je u cokoladnu smesu i izmešati tako da se sve sjedini.

Testo izvaditi iz rerne, ostaviti ga da se ohladi i onda iseci.

Mleko pomešati sa malo ruma, ili likera od oraha i time preliti jedan deo kore koji ste stavili u ohlaen kalup u kome se pekla kora. Preko toga staviti jedan deo fila. I nakon toga staviti drugu koru i ponoviti postupak (aromaticno mleko, pa fil).

Ostaviti tortu da se prohladi, nakon toga je stavite u frižider. Kada se dobro ohladila skinite obruc kalupa i ukrasite tortu rendanom **Menaž cokoladom**.

Savet