

okoladna torta (24)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 400 g šecera
- 125 ml ulja
- 125 ml kuvane, ohlaene kafe
- 250 ml jogurta
- 80 g kakaoa
- 250 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 2 kašičice sode bikarbone
- 1 prstohvatsoli

Za beli fil:

- 250 ml slatke pavlake za šlag
- 1 kašičica želatina

Za tamni fil:

- 500 ml slatke pavlake za šlag
- 400 g Menadž čokolade

Priprema

Pomešati skupa hladnu kuvanu kafu i kakao. Pomešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i prstohvat soli. Umutiti 2 jajeta sa šećerom, dodati ulje, jogurt, brašno sa praškom za pecivo, sodom bikarbonom i soli. Dodati kakao i kafu. Sve dobro umutiti. Masu staviti u tepsiju precnika 26 cm, prethodno obloženu papirom. Peci na 170 stepeni 35-40 minuta. Dobro koru ohladiti i preseći da se dobiju 2 kore. Pripremiti crni fil. U posudu staviti 500 ml slatke pavlake, dodati 400 g Menaž cokolade za kuvanje, mešati na tihoj vatri, a da ne prokljuca dok se cokolada ne istopi. Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru. Beli fil. Jednu kašičicu želatina preliti sa 2 kašike vode, ostaviti da nabubri pa na tihoj vatri istopiti. Umutiti 250 ml slatke pavlake i dodati istopljeni želatin. Dobro rashlaenu pavlaku umutiti mikserom da bude cvrsto. Filovati tortu: Staviti na tacnu jednu koru, premazati sa 1/3 umucene pavlake sa Menaž cokoladom, preko beli fil, pa druga kora. Tortu okolo i po vrhu premazati sa preostalim filom sa cokoladom. Ukrasiti tortu i dobro ohladiti.

Savet