

Najdraža cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6** kašikašecera
- **2** kašikeulja
- **3** kašike vode
- **2** kašikecokolade u prahu
- **6** kašikahlebnih mrvica

Za fil:

- **2**jajeta
- **50 g**Menaž cokolade
- **150 g**šecera u prahu
- **150 g**maslaca
- **200 ml**mlecne pavlake za šlag

Priprema

Umutiti belanca u cvrstu penu, dodati šefer i sve zajedno dobro umutiti mikserom.

Dodati žumanca, ulje i vodu i sve mutiti na najslabijoj brzini. Dodati cokoladu u prahu i mrvice i lagano umutiti da se sve sjedini.

Pleh velicine 25x30 cm obložiti pek papirom, usuti smesu i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Torta je

pecena kada se lagano odvoji od bocnih ivica pleha.

Izruciti tortu i ostaviti je da se dobro ohladi. Preseci je celom dužinom na dva jednaka dela, a onda svaki još kroz sredinu raseci da dobijete 4 jednaka dela.

Na pari skuvati jaja sa šecerom do potrebne gustine. Skloniti sa ringle, dodati cokoladu i ostaviti ga da se prohladi. Na kraju dodati penasto umucen maslac. Posebno umutiti pavlaku u cvrst šlag i sve dodati u fil. Lagano promešati da se sjedini i filovati kore.

Tortu filom premazati sa svih strana i ukrasiti po želji.

Savet

Napraviti tortu jedan dan ranije.