

okoladna torta (28)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 250 gmargarina
- 125 gmaslaca
- 300 gšecera u prahu
- 300 gmlevenog keksa
- 300 gotopljene **Menaž** **cokolada**
- 100 gšlaga
- 150 mlmleka

Za dekoraciju:

- 300 g**Menaž** **cokolade**
- 200 mlslatke pavlake
- 50 gmaslaca
- 670 gSL eurovafel coko

Priprema

Umutiti margarin i maslac sa šećerom u prahu. Tome dodati mleveni keks, otopljenu cokoladu i jedno po jedno žumance dok se ne utroše sva. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg (mikserom), a zatim sjediniti te dve mase, mešajući rukno. Dobijenu masu podeliti na dva dela. Od jedne polovine ispeci dve kore. Kore peci 15 minuta na 150 stepeni, u kalupu precnika 26 cm obloženom papirom za pečenje. Nakon pečenja kore neka odstoje u kalupu 5-10 minuta, pa ih izvaditi da se potpuno ohlade. Drugu polovinu koristiti za filovanje. Šlag umutiti sa mlekom. Tortu slagati sledecim redosledom: Kora, fil, šlag, kora, fil. Pripremljenu tortu ohladiti. Slatku pavlaku

zagrijati do ključanja i njom preliti čokoladu i maslac. Mešati sve vreme dok se čokolada i maslac ne rastope i ne sjedine. Ukoliko je potrebno citavu smesu još malo nad parom zagrijati i ujednačiti. Ostaviti da se ohladi. Njom lepiti čoko vafle i prekriti tortu odozgo. Dekorirati prasicima napravljenim od fondana.

Savet