Torta Chocoholic

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **12 kašika**brašna

Za fil:

- **300 g**Menaž cokolade
- **4 dl**slatke pavlake
- **120 g**putera
- **200 g**mlecne cokolade

Glazura:

- **100 g**Menaž cokolade
- **2 kašike**ulja

Ostalo:

- cokoladne mrvice

Priprema

Prvo isecemo pek papir na krugove promera 18 cm. Isecite nekoliko komada. Umutite 5 belanaca sa 5 kašika šecera dodajte 5 žumanaca i umešajte 6 kašika brašna. Na svaki krug rasporedite smesu vrlo tanko. Pecite u rerni na 220 stepeni oko 3-4 minuta svaku koricu... ili ako ne želite da gubite vreme kao ja na 250 po 1,5 minutu. Kore moraju ostati belo-žute boje ne smeju da vam izgore vodite jako racuna. Kada ispecete tih 5 korica ponovite postupak sa preostalih 5 jaja i pecete još 5 korica.

Zagrejati slatku pavlaku do vrenja, dodati izlomljenu cokoladu i puter. Skloniti sa vatre i mešati dok se ne dobije kompaktna smesa.

Uzeti obruc za torte i filovati kora 2 kašike kreme, kora... i tako redom dok se ne utroši materijal.

Narednog dana skinite obruc i dekorisite tortu po želji, ukoliko vam je preostalo coko kreme premažite njome, a ako ne napravite cokoladnu glazuru i prelijte tortu.

Ja sam moju bogato posula cokoladnim mrvicama daju fantasticno hrskavi zalogaj...

Savet