

## **Tecna cokoladna torta (rodjendanska)**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **800** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x2)**

- 2 jajeta
- **12** kašika šecera
- **10** kašika mleka
- **1** kašikakačaa
- **1** kesica prasha za pecivo
- **10** kašikabrašna

#### **Fil:**

- **1** l mleka
- **18** kašika šecera
- **200** g cokolade za kuvanje
- **250** g putera
- **250** g mlevenih oraha

#### **Dekoracija:**

- **3** kesicekrem šлага od vanile
- **380** ml mleka
- ili
- **200** g cokolade za kuvanje
- **6** kašikaulja

## **Priprema**

Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Umutiti penasto belanca pa dodati šecer pa mutiti pa dodati žumanca pa još malo mutiti, a potom rucno umešati mešavinu brašna, praška za pecivo i kakaa i na kraju dodati 10 kašika mleka pa sjediniti i izruciti na pek papir u dzuvecu ili dubljem plehu pa na 200 stepeni. Ispeci 2 ovakve kore, a kad se potpuno ohlade preseci ih na pola tako da dobijete 4 ovakve kore.

Za fil prokuvajte mleko i šecer dok se šecer ne istopi pa dodati puter i cokoladu i na kraju mlevene orahe da i oni malo prokuvaju. Po želji (znaci ne mora ništa više osim gore navedenog pa cak ne moraju ni orasi vec smanjiti kolicinu mleka na 8 dcl i dodati 3 kašike brašna) dodati rum, iscedjene višnje, aromu narandže i cimeta, umesto oraha lešnici, bademi, kikiriki, keks... Fil je potrebno da bude tecan!

Na dno pleha u kom su se pekle kore staviti pek papir pa hladne kore filujemo vrucim filom. Filujte: kora pa kutlacom sipate trecinu fila i tako redom a posednju koru ne filujete. Prekrijte folijom da se ne suši i ostavite preko noci tortu da se stegne. Sutradan skinuti foliju,predjite po ivicma torte nožem, prekriti tacnom i prevrnuti tortu tako da držimo obe tacne sa obe ruke u isto vreme. Kad ispadne torta na drugu tacnu, skinite pek papir sa vrha torte i dekorisite je šlagom ili cokoladnom glazurom. Šlag umutiti sa mlekom pa dekorisati ili otopiti cokoladu sa uljem pa naneti glazuru na tortu.

## **Savet**

Ako ste kreativni sa ovom tortom pustite sebi maštu na volju što se tie ukusa a možete uživati u isto okoladnom ukusu! Torta je takodje je podobna za ukrašavanje!