okoladna torta kao Ferrero



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **8 kašika**šecera
- **6 kašika**ulja
- **6 kašika**mleka
- **6 kašika**brašna
- **3 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **200 g** cokolade sa celim lešnicima
- **100-200 g** cokolade za kuvanje
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica**šlagfiksa
- **4-5 kašika**nutele

Za natapanje kore:

- **150 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Prosejati brašno, kakao i prašak za pecivo. Penasto umutimo jaja i šecer jedno 10 minuta dok ne pobele. Kada se

jaja umute dodati postepeno ulje i mutiti. Mikser smanjiti na najmanju brzinu i dodavati naizmenicno mleko i mešavinu brašna, praška i kakaoa. Izliti u kalup obložen papirom za pecenje velicine 24 cm i peci na 180 C 25 minuta. Proveriti cackalicom da li je pecen.

Za kremu ugrejati slatku pavlaku i preliti preko cokolade, dodati šlagfiks (ukoliko vam se fil ne stegne, ja to stalno radim za svaki slucaj, jer je fil baš tecan).

Hladan biskvit prerezati 2 puta da dobijemo 3 kore i svaku nakvasiti cokoladnim mlekom. Zagrejati nutelu pa staviti par kašika preko kore i lepo rasporediti. Staviti polovinu fila. Postupak ponoviti sa ostalim korama, s tim što na poslednju ne stavljati nutelu. Dekorisati po želji.

Savet

Preporuujem da fil radite ranije da bi vam se lepo stegao. Ukoliko vam treba vea torta samo poveajte mere sastojaka.