

Mokra cokoladna torta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

време припреме: **60 min**

Sastojci

Kora:

- 2 jajeta
- **12 kašika**šecera
- **13 kašika**mleka
- **12 kašika**brašna
- 1 kesica prašak za pecivo
- **1 kašika** kakaa ili cokolade u prahu
- **1 prstohvat** soli

Fil:

- **1l** mleka
- 1 margarin
- **12 kašika**šecera
- **200 g** cokolade
- **200 g** pecenih samlevenih lešnika

Priprema

Umutiti posebno belanca u cvrst šne, a posebno žumanca sa šećerom. Dodati mleko, brašno, prašak za pecivo, kakao i prstohvat soli, a zatim dodati belanca. Na dno okruglog kalupa (Ø 28cm) staviti pek papir, sipati smesu i

peci 20 minuta na 200C. Gotovu i ohlaenu koru preseći, tako da se dobiju 2 kore. Zatim ispeci još jednu istu koru tako da se na kraju dobiju 4 kore.

Mleko, margarin, šećer i čokoladu za kuvanje staviti da provri. Kada provri i sve se istopi dodati lešnike. Skloniti sa vatre i vrućim filom zalivati koru po koru i slagati u kalup.

Postupak slaganja: Stranice kalupa obmotati alu folijom. U kalup naliti 2-3 kutlance fila, preko staviti prvu koru, koru zaliti sa 4-5 kutlaca fila. Ponovljati postupak. Poslednju koru, takođe, treba preliti filom. Prekriti folijom i ostaviti da prenoci. Što duže stoji torta je sočnija, a samim tim i ukusnija. Sutradan tortu izvrnuti na tacnu, ukasiti je šlagom ili čokoladnom glazurom.

Savet