okoladna torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- **12**jaja
- **16 kašika**šecera
- **12 kašika**ulja
- **12 kašika**mleka
- **12 kašika**btrašna
- **4 kašike**kakao praha
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil - kremu:

- **500 g**mlecne cokolade sa celim lešnikom
- **400 g**cokolade
- **1 l**slatke pavlake

Za posipanje po koricama:

- **200 g**izdrobljrnih napolitanki sa lešnikom
- **400 g**lešnik krem namaza

Za natapanje korica:

- **250 ml**cokoladnog mleka

Za dekoraciju:

- **200 g**cokolade
- **50 ml**slatke pavlake
- **50 g**mlevenog lešnika
- **1 list**coko transfera (nije obavezno)
- **100 g**krupnijih coko mrvica
- ili coko lešnik bombona

Priprema

Biskvit: dobro penasto mutiti jaja i šecer. Prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao. Kad se jaja umute dodati postepeno ulje i mutiti. Mikser smanjiti na najmanju brzinu i dodavati naizmenicno mleko i mešavinu brašna, praška i kakaa. Sve umutiti da se spoji. Masu podeliti na dva dela. Prvi deo mase sipati u cetvrtastu tepsiju obloženu papirom za pecenje i peci na 180C 20 minuta. Ispeci još jednu koru.

Pecene i ohlaene kore preseci po dužini i onda se dobiju 4 kore.

okoladu i cokoladu sa lešnikom iseckati pa staviti u vecu ciniju.

Krema: ugrejati slatku pavlaku do vrenja ali paziti da vam ne prokuva i preliti preko izlomljene cokolade, sve izmešati da se cokolada otopi. Obe vrste cokolade prethodno nožem iseckati i staviti u plasticnu vecu ciniju... Ostaviti kremu da se hladi i da se stisne. Krema ce vam biti jako retka kada je napravite gustine kao supa, ali ne brinite, kako se krema hladi ona ce biti sve gušca i gušca, kada se ohladi onda je stavite u frižider na par sati da se dobro ohladi i stisne. Kremu povremeno promešati. Kada se krema dobro ohladila i stisnula dobro je umutiti sa mikserom u cvrstu kremu.

Svaku koru tokom filovanja preliti sa cokoladnim mlekom. Zatim svaku koru premazati sa kremom i posuti je sa seckanim lešnik napolitanka, preko napolitanki staviti kremu i sve tako redom dok ima fila.

Ako se odlucite ukrasiti sa coko transferom trebace Vam jedan list coko transfera. Transfer iseci u visini i sirini torte.

okoladu otopiti na pari i prohladiti.

Prohladjenom cokoladom premazati isecene delove transfera.

Zalepiti ih na tortu i ostaviti 20 minuta u frižider posle 20 minuta skinuti nejestivu foliju, a na torti ce se oslikat i prelepoe coko šare.

Ukrase uraditi od preostale cokolade dodati slatku pavlaku i seckane lešnike pa sipati u silikonske modle za praline.

Tortu ukrasiti po Vašem izboru moja izgleda ovako.

Velika izdašna torta.

Pre ukrašavanje evo i njene težine.

Torta je pogodna za velika slavlje. Prijatno.

Savet