

# **Roendanska cokoladna torta**



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **320 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **250 g**šecera
- **8**jaja
- **190 g**brašna
- **30 g**kakao
- **1 kašicica**prasha za pecivo
- **1 kašicica**vanilin exstrakta

### **I fil:**

- **600 g**cokolade
- **300 ml**slatke pavlake

### **II fil:**

- **400 g**mlecne cokolade
- **400 ml**slatke pavlake

## **Priprema**

Kore: otopiti 320 g margarin da ne bude vruc nego na laganoj vatri da bude topao u to dodati 200 g cokoladu da se otopi. U ciniju za pripremu kore dodati 250 g šecera i 1 jaje i mešati rucno sa varjacom za torte, tako dodavati

jedno po jedno jaje, ukupno 8. Dodati vanilin exstrakt i otopljen margarin sa cokoladom. Mešati da se dobije izjednacena masa, dodati 190 g brašna, 30 g kakao i prašak za pecivo. U okrugli pleh staviti papir za pecenje. Peci na 160 C 35 minuta i naravno sa cackalicom proveravati koru. Od ove mase treba da se dobije 4 kore, tako da bi trebalo da se ispece u dva dela i zatim iseci kore na 2, ako koristite tepsiju precnika 26 cm. ako je veca tepsuja onda je ispeci u jedan deo i ponovi koru...

I fil: prokuvati 300 ml slatke pavlake skinuti sa vatre dodati 600 gr iseckane cokolade za kuvanje. Ostaviti nekoliko minuta i zatim mešati dok se dobije izjednacena masa. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temp.

II fil: Skuvati 400 ml slatke pavlake i skinuti sa vatre dodati 400 g iseckane mlecne cokolade i ostaviti nekoliko minuta da se cokolada otopi zatim mešati da se masa izjednaci. Ohlaen fil staviti u frižider da odstoji 1 sat. Zatim mikserom penasto ulupati 5 do 7 minuta.

Filovati tortu: kora 1 fil u tanjem sloju zatim II fil pa kora. Celu tortu premazati I filom. Po želji ukrasiti ili presvuci u fondan masu.

## Savet

Savetujem vam da kore ispeete jedan dan pre filovanja da se ohrade i da nebi se drobile tokom seenja uviti u krpu i ostaviti preko no, i takoe i 2 fil pripremiti i ostaviti preko noi u frižider da se dobro ohladi.