Rolana cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **300 g**cokolade za kuhanje
- **1**margarin

Ostalo:

- **1 pak**cetvrtastih gotovih kora za tortu
- **1**cokoladno mlijelo

Dekoracija:

- **2** šlag kreme
- **100 ml**vrhnja za šlag ili dekoracija po želji

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom dok se šecer ne otopi, staviti na paru jaja i cokoladu, i miješati dok se ne istopi cokolada i bude dovoljno gusta smjesa za fila. Ohladiti fil pa dodati mu umuceni margarin.

etvrtaste kore izrezati po dužini na 3 dijela. Tako na kraju od 4 kore dobijete 12 dijelova.

Izrezane kore natopiti sa malo cokoladnog mlijeka i premazati filom pa zarolati u rolat. Prvi ce vam puknut na svakom savijanju ali nema veze. Podignuti rolat uspravno da stoji.

Sljedecu koru ponovo natopiti cokoladnim pa premazati filom i obložiti rolat koji smo napravili od prve kore i tako reati i oblagati sa svakom sljedecom korom.

Ako vam je jednostavnije, to se reda kao pita (u krug sve) samo oblažete rolat i to je to.

Tortu popunite i oblikujte sa šlag kremom i dekorisite po želji.

Savet

Torta se lagano napravi, ali nisam stigla slikati korake da bi vam bilo jednostavnije ukoliko nije jasno.