

Lepa cokoladna torta



Sastojci

Za 4 kore od po:

- 3 jajeta
- 4 kašike šecera
- 1 kašika brašna
- 1 kašicica praška za pecivo
- 2 kašike kakaoa

Za fil I:

- 1 1,5 l mleka
- 6 pudinga od cokolade
- 15 kašika šecera
- 300 g cokolade
- 1 maslac

Za fil II:

- 500 g šlag kreme bele
- 1/2 l vode
- 300 g cokolade

Priprema

Kora: Umutiti jaja penasto, dodati ostale sastojke, jedan po jedan i mutiti na najmanjom brzinom, naliti u pleh za pečenje, obložen pek papirom i peći na 200 stepeni oko 10 minuta. Ispeći 4 ovakve kore.

Fil I: Skuvati fil od mleka, šecera i pudinga, kao kad kuvate puding, u vrelo dodati cokoladu i mešati kašikom

dok se cokolada ne otopi.

Kada se fil ohladi, dodati umucen maslac, možete dodati malo šecera u prahu, ja ne dodajem, jer ne volimo slatke torte, otprilike 150 g maksimalno.

Fil II: Umutiti šlag sa vodom, da bude baš cvrsto, ja koristim šlag pakovanje od 1/2 kg, u to dodati otopljenu i prohladenu cokoladu. Ja cokoladu stavim na foliju, pa je otopim u rerni.

Finalni postupak: Koru isprskati coca-colom, premazati prvim filom, pa drugim filom i tako sve četiri kore. Odozgo ne stavljam šlag, jer je torta dosta visoka i velika. Kore pecem u plehu velicine 40 x 30 cm.

Torta je veoma socna, ukusna i izdašna. Svi koji su je probali nisu ostali ravnodušni. Prijatno!