

## **?okoladna torta (6)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora (x4):**

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikemlevenih pecenih lešnika
- 4 kašikebrašna
- 4 kašikecokolade u prahu
- 4 kašikemleka
- 1 kašikaulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo

#### **Preliv za kore:**

- 2 dlcokoladnog mleka

#### **Fil I:**

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 2 kesicepudinga od cokolade
- 200 g cokolade
- 150 g margarina
- 2 kašikegustina
- 250 g mlevenih pecenih lešnika

## **Fil II:**

- 5jaja
- 300 gšecera
- 200 gcokolade
- 150 gmargarina
- 5 kašikanutele (ili nekog drugog tamnog krema)

## **Priprema**

Za koru prvo odvojiti belanca od žumanaca. Mutiti belanca, dodati šećer, pa jedno po jedno žumance. Zatim dodati i ostale sastojke, polako sjediniti sa špatulom, pa izliti u pleh (35x25cm) obložen papirom i peci koru na 200C 15 minuta. Na isti način napraviti još 3 kore, znaci cetiri ukupno.

Za fil I staviti 8 dl, mleka da provri sa šećerom, a sa 2 dl razmutiti prah za puding. U vrijuce mleko skuvati puding, pa pred kraj dodati i cokoladu da se rastopi. Ostaviti da se fil prohladi, pa ga sjediniti sa prethodno umucenim margarinom i mlevenim lešnicima. Za fil II izmutiti jaja sa šećerom, pa ih kuvati na pari, dok se fil ne zgusne. Pred kraj dodati i cokoladu i kuvati dok se ne rastopi. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom i nutelom.

Filovati: kora poprskana sa 0,5 dl cokoladnog mleka, fil I, kora poprskana, fil II, kora poprskana, fil I, kora poprskana, pa filom II premazati celu tortu. Možete je ukrasiti šlagom, fondanom ili ogradicama kao ja. Potrebno vam je 250 g cokolade.

## **Savet**