

Trufel torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Korica:

- **50 g** margarina
- **50 g** šećera
- **2** žumanca
- **70 g** čokolade
- **35 g** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **1** prašak za pecivo
- **0.30 dl** slatke pavlake
- **2** belanca
- **0.70 dl** mleka

Fil:

- **1** slatke pavlake
- **700 g** čokolade

Glazura od čokolade:

- **150 g** čokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Penasto umutiti margarin i šećer pa postepeno dodati žumanca. Zatim dodati otopljenu čokoladu (70 g), slatku pavlaku, kakao, brašno i pecivo. Potom dodati mleko i na kraju sneg od dva belanca. Peci koranicu oko 15 minuta.

Fil: U umucenu slatku pavlaku dodati 700 g otopljene čokolade. Mutiti sve dok fil ne dobije dovoljnu gustinu.

Glazura od čokolade: otopiti 100 g čokolade sa 3 kašike ulja i razliti preko nafilovane torte.

Savet