

Najlepša cokoladna torta



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore (x4):

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 2 kašike brašna
- 1 kašik kakao
- 1 kašik cokolade u prahu
- 1 kašik ulja
- prstohvat praška za pecivo
- 1 kašik mlevenih oraha

Fil I:

- 300 g šećera
- 300 g cokolade
- 300 g mlevenih oraha
- 2 dl mleka
- 200 g putera
- 1 narandžina kora
- 1 vanilin šećer

Fil II:

- 5 jaja
- 1 l mleka
- 5 pudinga od vanile

- 300 g šećera
- 250 g putera
- 2 vanilin šećera
- 2 dl slatke pavlake

Za prelivanje kora:

- 100 g čokolade
- 100 g šećera
- 1,5 dl mleka
- 150 g putera
- 2 narandže

Priprema

Kore: umutiti belanca u čvrst sneg, pa dodati šećer i mutiti dok se on ne otopi. Nakon toga dodavati jedno po jedno žumance. Umotiti, pa dodati ulje. Sve čvrste sastojke izmešati, pa postepeno dodavati u smesu koju ste prethodno umutili. Lagano izmešati. Peci u plehu velicine 20x30 oko 15-tak minuta na 150 stepeni. Kora je gotova kada se odvoji od pleha. Isti je postupak za sve kore.

Fil I: istopiti šećer, čokoladu, mleko, pa kada se smesa malo prohladi, dodati puter. Nakon toga orahe i rendanu koru od narandže. Ostaviti smesu da se steže u frižideru.

Fil II: umutiti jaja sa šećerom, pa dodati puding i postepeno dodavati oko pola litra mleka. Drugu polovinu mleka staviti da provri, pa u mleko dodati smesu od pudinga i jaja. Kuvati na laganoj temperaturi dok se fil ne zgusne. Ohladiti fil. U toku hlađena, mutiti fil mikserom kako se ne bi stvorile grudvice. Dodati vanilin šećer i umućen puter, a nakon toga i umućenu slatku pavlaku. Ostaviti fil da se stegne u frižideru.

Za prelivanje: otopiti čokoladu, mleko i šećer, pa dodati puter. Skloniti sa ringle i mešati dok se puter ne otopi. Izrendati koru od narandže, a sok iscediti i ostaviti posebno. Kore prvo poprskati sokom od narandže, a nakon toga smesom od čokolade. Filovati tortu na sledeći način: kora, žuti fil, tj. fil II, kora, čokoladni fil, tj. fil I, kora, pa fil II. Poslednju koru premazati žutim filom i ukrasiti po želji.

Savet

Tortu možete ukasiti kao na slici i to tako što ćete napraviti malo više fila 1 i od njega praviti kuglice ili željene oblike i posuti je rendanom čokoladom i seckanim orasima.