

Monako torta



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvit:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikemlijeka
- 3 kašikeulja
- 1 kašikekakaoa
- 70 g cokolada za kuhanje
- 1 kesicapraška za pecivo
- 4 kašikabrašna

Za fil:

- 200 g cokolade
- 3 žumanceta
- 120 g šecera u prahu
- 120 g maslaca
- 500 ml slatke pavlake (vrhnja) za šlag
- 1 narandža

Priprema

Sve navedene sastojke za biskvit osim cokolade, brašna i peciva pomješati. Čokoladu isjeci na sitne kockice pa dodati u masu i polako promješati kašikom, pa dodati brašno i pecivo. Ponovo sve promješati. Smjesu istresti u tepsiju i peći 20 minuta na 200 stepeni. Fil: Žumanca kuhati na pari zajedno sa šećerom 15 minuta, pa dodati maslac i cokoladu te polako mješati dok se ne otopi. Kad se krema ohladi dodati naribanu koranicu narandže.

Gotovu koru presjeci na dva jednaka dijela po dužini. Prvu koru nafilovati, pa poklopiti drugom korom ponovo nanijeti fil i po želji cijelu tortu premazati filom.

Savet