

okoladna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore x3:

- 3jaja
- 5 **kašika**šecera
- 4 **kašike**vode
- 4 **kašike**ulja
- 4 **kašike**brašna
- 3 **kašike**kakao
- 3 **kašike**mlevenog keksa
- 1prašak za pecivo

Fil 1:

- 4pudinga od cokolade
- 1,5 lmlaka
- 375 gmargin
- 4 **kašike**šecera
- 200 gšecera u prahu
- 100 g cokolade

Fil 2:

- 2krem šlaga od cokolade
- 200 mlmlaka

Ukrašavanje:

- 400 g šlaga

Priprema

Kore: Odvojiti žumance. Umutiti belance u cvrst sneg, dodati 2 kašike i umutiti. Žumanca umutiti posebno sa 3 kašike šecera dok se šecer neotopi. U umucena žumanca dodati 4 kašike tople vode, 4 kašike ulja, promešati pa dodati brašno, prašak za pecivo, kakao i mleveni keks. Lagano izmešati pa umešati belanca. Peci u četvrtastoj tepsiji. Ovako ispeci još 2 kore da bude ukupno 3.

Fil 1: Odvojiti 2 dcl mleka od 1,5 l, ostatak staviti da se kuva. Umešati puding sa 4 kašike šecera i 2 dl mleka. Kad mleko prokuva umešati puding i skuvati fil. Ostaviti da se ohladi. Penasto umutiti margarin i šecer u prahu. Dodavati kašiku po kašiku ohlaenog pudinga. Na kraju dodati cokoladu otopljenu na pari.

Fil 2: Umutiti 2 krem šlaga sa 2 dl mleka.

Filovanje: Stavite prvu koru pa preko nje pola fila i pola krem šlaga. Kore po želji možete pre filovanja preliti sa hladnim mlekom da budu socnije. Torta je dosta izdašna i velika, ispadne oko 5,5 kg. Ko hoce manju tj. okruglu sve u pola.

Ukrašavanje: umutiti šlag sa mlekom ili kiselom vodom, ili slatku pavlaku. Ukrasiti po želji. Konkretno ja sam pravila sestri za 33. roendan ružice od šlaga.

Savet