

Socna cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za braon kore:

- **4**jaja
- **8** kašikašecera
- **4** kašikeulja
- **4** kašikemleka
- **6** kašikabrašna
- **2** kašikekakaoa
- **1** kašicicapraška za pecivo

Za koru od belanaca:

- **4** belanca
- **200** gršecera
- **150** grseckanih oraha
- **1** kašikabrašna

Za fil 1:

- **4** žumanca
- **100** gršecera
- **1** dlKravica mleka
- **1** kašikagustina
- **200** gmaslaca

Za fil 2:

- **5 dl Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake**
- **200 g cokolade**

Za natapanje braon kora:

- **1 dl Moja Kravica cokoladnog mleka**

Za ukras:

- **100 g šlag krema u prahu**

Priprema

Umutiti 4 belancadodati 8 kašika šecera, 8 žumanaca, 4 kašike ulja, 4 kašike mleka, 6 kašika brašna, 2 kašike kakaoa i 1 kašicu praška za pecivo. Masu staviti u tepsiju prečnika 26 cm prethodno obloženu papirom. Peci na 180 stepeni 25- 30 minuta. Koru ohladiti i preseći je da dobijemo 2 kore. Kora od belanaca: Umutiti 4 belanca, dodati 200 gr šecera, 150 gr seckanih oraha i 1 kašiku brašna. Peci na 160 stepeni 40 minuta. Fil 1: Umutiti 4 žumanca, sa 100 gr šecera, dodati 1 dl Moja Kravica mleka i 1 kašiku gustina. Kuvati na tihoj vatri da se zgusne. Kad se ohladi dodati 200 gr umucena maslaca. Fil 2: U posudu staviti 5 dl **Moja Kravica Kuhinjica slatke pavlake** i 200 gr cokolade. Zagrevati na tihoj vatri da se cokolada istopi (ne sme da provri). Ostaviti da se dobro ohladi u frižideru pa umutiti mikserom. Filovati tortu: Braon kora natopljena sa Moja Kravica cokoladnim mlekom, fil 1, fil 1, kora od belanaca, fil 1, fil 2, braon kora natopljena cokoladnim mlekom, fil 1. Okolo torte staviti fil od cokolade.

Savet