

okoladna torta (12)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 100 g margarina
- 7 kašika šećera
- 1 šoljica mleka
- 3 kašike kakaoa
- 9 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kašica sode bikarbone
- 1 kašica cimeta

Za fil:

- 150 ml slatke pavlake
- 3 kašike šećera
- 3 kašice šećera u prahu
- 10 g želatina
- 2 kašice ekstrakta vanile

Za kuglice:

- 150 g eurokrema
- 4 keksa
- po potrebi mleka ili čokoladnog mleka

I još:

- **100 g** pecenih lešnika
- **7 komada**rolera od cokolade
- **100 g**cokolade
- 2keksa

Priprema

Za koru: Uključiti rernu na 180 C. Brašno, kako, prašak za pecivo, sodu i cimet pomešati. U drugu posudu sipati šećer i margarin i penasto umutiti. Dodavati jaja jedno po jedno, ali dobro umutiti jedno, dok ne dodate drugo. Sipati polovinu smese sa brašnom i mutiti. Zatim dodati šolju mleka, pa dodati ostatak smese sa brašnom. Dobro sjediniti sastojke, pa izliti u dobro nauljenu tepsiju i peći 40-tak minuta. Kada bude peceno, ostaviti da se ohladi.

Izvaditi iz tepsije koru i koncem preseći vodoravno na pola. Pošto koru nisam mogla da izvadim, ja sam je presekla na pola i izvadila onim što se filuje šlag.

Za fil: Umutiti slatku pavlaku sa šećerom i šećerom u prahu, vanilom i želatinom (želatin pripremiti po uputstvu s kesice). Donju koru prekriti filom i dodati lešnike, rolere, keks, mrvice, šta god volite.

Za kuglice: Krem, koji je bio na sobnoj temperaturi, pomešati sa mrvljenim keksom. Ukoliko je smesa previše gusta, dodati mleka ili čokoladnog mleka. Kuglice staviti 5 minuta u zamrzivač da bi se stegle.

Drugu koru staviti preko fila. Otopiti čokoladu sa kašičicom ulja, a prelititi drugu koru i ukrašavati ostatkom lešnika, rolera, keksa... :)

Savet