

## *Mokra cokoladna torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 30 kašika šecera
- 26 kašika mleka
- 24 kašika brašna
- 2 praška za pecivo
- 1 l mleka
- 2 kašike kakaa
- 1 margarin
- 200 g cokolade za kuvanje
- 200 g mlevenih lešnika (oraha ili badema)
- šlag za ukrašavanje

### **Priprema**

2 jaja, 10 kašika šecera, 13 kašika mleka, 12 kašika brašna, 1 prašak za pecivo, 1 kašiku kakaa ili cokolade u prahu umutiti, kalup (25-30 cm promera) namastiti i posuti brašnom ili staviti papir za pečenje. Sipati smesu i peci.

Kad je biskvit gotov izvaditi ga iz kalupa i prepoloviti, tako da se dobiju 2 kore. Zatim ispeci još jedan isti biskvit, i njega prepoloviti da se na kraju dobiju 4 kore.

Kalup oprati i pripremiti za slaganje torte.

Fil: U 1 litru mleka staviti 1 margarin, 10 kašika šecera i 200 g cokolade za kuvanje. Kad sve prokuva, tj. kad se sve istopi, ukuvati 200 g mlevenih lešnika ili oraha, skloniti sa vatre i vrućim filom preliterati koru po koru i slagati u kalup.

Pre nego se stavi prva kora i zalije filom, malo fila se stavi na dno kalupa (ta prva kora ce ustvari biti gornja kora kad se torta sutradan okrene). Znaci ide: fil, kora, fil, kora, fil, kora, fil, kora i ostatak fila. Ostavi se preko noci da upije i sutradan se okrene na tacnu i ukrasi šlagom po zelji. Pre nego se okrene, lagano se zagreje kalup da otopi donji deo fila pa da lakse izađe iz kalupa.

Nije komplikovano, al ga ja sad razvukla kao da je.