

okoladna torta (17)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je.

- **600 g** cokolade
- **500 g** putera
- **16** jaja
- **400 g** prah šecera
- **300 g** mlevenog keksa
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Mutiti 16 belanaca i dodati 16 žumanaca. Posebno izmutiti puter sa šecerom u prahu. Sve sjediniti jaja i puter sa šecerom. Dodati u smesu istopljenu cokoladu i na kraju mleveni keks. Sve lepo ujednaciti i smesu podeliti na 6 ili 8 delova (u zavisnosti od velicine pleha, ako je veci pleh pravite 3 kore i 3 fila, a ako je manji pleh onda 4 kore i 4 fila. Staviti papir za pecenje u pleh i razmazati prvu koru. Staviti je da se pece oko 15 minuta na 180 stepeni. Ispeci i ostale kore. Izmutiti slatku pavlaku. Filovati tortu na sledeci nacin: Kora-fil-slatka pavlaka-kora -fil-slatka pavlaka, i tako redom dok ima materijala. Tortu završiti slatkom pavlakom.

Savet