

okoladna torta



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kašika** smeeg šecera (a može i obicni)
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** kakaoa
- **6** jaja
- **100 g** putra
- **4 dl** pavlake za kuvanje
- **0,5 dl** rum
- **400 g** **Menaž** čokolade
- **1 dl** mleka (za posipanje kore)
- **malo** **Menaž** čokolade za ukrašavanje
- **malo** rum za posipanje kore

Priprema

Biskvit: Izmiksati šećer i žumanca i u to dodati 3 kašike brašna i 3 pune kašike kakaoa. U ovu smesu dodati odvojeno umućena belanca sa malo soli (treba da se napravi čvrst sneg i da se varjačom promeša). Ove dve smese sjediniti, pa sipati u nauljen kalup koji treba staviti u rernu koja je prethodno zagrejana na 180 stepeni i peći oko 20 minuta.

Fil: Na pari otopiti 400 g **Menaž čokolade** sa 100 g putera i 0,5 dl rum. Zagrejati pavlaku za kuvanje skoro do ključanja i doliti je u čokoladnu smesu i izmešati tako da se sve sjedini.

Testo izvaditi iz rerne, ostaviti ga da se ohladi i onda iseci.

Mleko pomešati sa malo ruma, ili likera od oraha i time preliti jedan deo kore koji ste stavili u ohlaen kalup u kome se pekla kora. Preko toga staviti jedan deo fila. I nakon toga staviti drugu koru i ponoviti postupak (aromaticno mleko, pa fil).

Ostaviti tortu da se prohladi, nakon toga je stavite u frižider. Kada se dobro ohladila skinite obruc kalupa i ukasite tortu rendanom **Menaž cokoladom**.

Savet