

okoladna torta (22)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 6jaja
- 6 kašikabraon šecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikekakaoa
- 100 gbutera
- 100 goraha
- 3 kašikerogaca
- 5 gpraška za pecivo

Fil:

- 400 gMenaž cokolade
- 100 gbutera
- 4 dlslatke pavlake
- 1 kašikakonjaka

Nes kafa:

- 3 kašicicenes kafe
- 3 kašicicešecera
- 1 kašicicaledene vode

- 3 dl toplog mleka

Priprema

Testo: Žumanca umutiti sa šecerom i omekšalim buterom. Dodati i sve ostale praškaste sastojke. Belanca umutiti u cvrsti šne. Sjediniti špatulom. Peci u podmazanom plehu, koji se otvara, na T 180 C, oko 20 minuta. Ohlaenu koru preseći popreko. Jednu polovinu vratiti u kalup, dobro je nakvasiti vrucim nes kafom. Uliti polovinu fila. Staviti drugu koru i ponoviti postupak.

Fil: Otopiti cokoladu i buter. Dodati konjak. Pavlaku zagrejati, paziti da ne prokljuca. Sjediniti mase. Vruc krem zaliti preko prve, a potom i preko druge kore.

Savet

Vru fil je u skoro tenom stanju. Testo e ga upiti. Posle 12 sati u frižideru, torta e postati kremasta, a fil vrst. Ne mora da se preliva glazurom. Ukrasiti po želji.