

?okoladna torta sa jagodama (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 4 kašikekacao praha
- 1 kesicapraška za pecivo
- 2 dlmleka
- 1 dlulja

Sirup za koru:

- 2 kašikešecera
- 1 dlvrucceg mleka
- 2 dlvode
- 80 gMenaž cokolade

Fil I:

- 250 mlslatke pavlake
- 100 gMenaž cokolade
- 100 gmlecne cokolade

Fil II:

- **250 ml**slatke pavlake
- **200 g**bele mlečne čokolade

I još:

- **250 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**šećera u prahu
- **400 g**jagoda
- **50 g**Menaž čokolade

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati mleko i ulje i mešati dok se šećer ne istopi. Brašno, kakao, prašak za pecivo zajedno promešati i dodati u smesu sa jajima, sve zajedno dobro izmešati.

Peci na pek papiru u plehu na 180 C oko 25 minuta, zavisi od rerne. Koru iseci na pola vodoravno (koncem) ili jednostavno smesu podeliti na 2 dela da peci kore odvojeno po 10-15 minuta.

Umutiti slatku pavlaku i dodati joj otopljenu Menaž čokoladu, kao i otopljenu mlečnu čokoladu i sjediniti.

Za drugi fil umutiti slatku pavlaku, pa joj dodati otopljenu belu čokoladu.

Sirup: Šećer i vodu kuvati 5 minuta, pa dodati otopljenu čokoladu i mleko, promešati i skloniti sa ringle.

Redjati koru, preliteri polovinom sirupa, pa ohladjen braon fil, drugu koru staviti preko, preliteri ostatkom fila, namazati belim filom.

Umutiti 250 ml slatke pavlake sa šećerom u prahu i premazati tortu. Naseckati jagode, pa poredjati odozgo i preliteri rastopljenom Menaž čokoladom.

Savet

Torta je prelepa, ima puno čokolade, ali nije teška i preslatka. Probajte.