

## ***Najdraža cokoladna torta***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 2 kašikeulja
- 3 kašike vode
- 2 kašikecokolade u prahu
- 6 kašikahlebnih mrvica

#### **Za fil:**

- 2jajeta
- 50 gMenaž cokolade
- 150 gšecera u prahu
- 150 gmaslaca
- 200 mlmlecne pavlake za šlag

### **Priprema**

Umutiti belanca u cvrstu penu, dodati šecer i sve zajedno dobro umutiti mikserom.

Dodati žumanca, ulje i vodu i sve mutiti na najslabijoj brzini. Dodati cokoladu u prahu i mrvice i lagano umutiti da se sve sjedini.

Pleh velicine 25x30 cm obložiti pek papirom, usuti smesu i peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni. Torta je

pecena kada se lagano odvoji od bocnih ivica pleha.

Izruciti tortu i ostaviti je da se dobro ohladi. Preseci je celom dužinom na dva jednaka dela, a onda svaki još kroz sredinu raseci da dobijete 4 jednaka dela.

Na pari skuvati jaja sa šecerom do potrebne gustine. Skloniti sa ringle, dodati cokoladu i ostaviti ga da se prohladi. Na kraju dodati penasto umucen maslac. Posebno umutiti pavlaku u cvrst šlag i sve dodati u fil. Lagano promešati da se sjedini i filovati kore.

Tortu filom premazati sa svih strana i ukrasiti po želji.

### **Savet**

Napraviti tortu jedan dan ranije.