

?okoladna rum torta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 5jaja
- 100 mlulja
- 100 mlvode
- 20 gkakao praha
- 100 gkristal šecera
- 100 gprah šecera
- 150 gprosejanog brašna

Za fil:

- 250 gMenaž cokolade
- 500 ml slatke pavlake
- 3 kašikeruma

Za glazuru:

- 200 g Menaž cokolade
- 80 gmaslaca
- 3 kašikešecera
- 3 kašikevode

Priprema

Prokuvajte ulje i vodu sa kakao prahom i ostavite da se prohladi. Umutite žumanca sa šećerom u prahu, a u drugoj posudi belanca sa kristal šećerom. Spojite obe smese, pa u to dodajte prohladenu mešavinu ulja, vode i kakoa. Lagano umešajte brašno i od ove smese ispecite šest tanjih kora. Priprema fila: Prokuvajte pavlaku sa Menaž cokoladom na tihoj vatri, pa sklonite s vatre i dodajte rum. Stavite u frižider da se dobro ohladi, pa mutite mikserom dok se ne dobije bledunjav, gust krem. Nafilujte kore. Celu tortu na kraju možete premazati preostalim filom. Odozgo stavite Menaž cokoladnu glazuru. Ukrasite po želji. Gglazura: Vodu, šećer i cokoladu rastopite na pari ili niskoj temperaturi štednjaka. U glatku smesu umešajte listice maslaca i još toplu glazuru prelijte preko torte.

Savet