

Tecna cokoladna torta (rođjendanska)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **800** min

Sastojci

Za koru (x2)

- 2 jajeta
- 12 **kašika**šecera
- 10 **kašika** mleka
- 1 **kašika**kakaa
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 10 **kašika**brašna

Fil:

- 1 l mleka
- 18 **kašika**šecera
- 200 g cokolade za kuvanje
- 250 g putera
- 250 g mlevenih oraha

Dekoracija:

- 3 **kesice**krem šlaga od vanile
- 380 ml mleka
- ili
- 200 g cokolade za kuvanje
- 6 **kašika**ulja

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Umutiti penasto belanca pa dodati šećer pa mutiti pa dodati žumanca pa još malo mutiti, a potom ručno umešati mešavinu brašna, praška za pecivo i kakao i na kraju dodati 10 kašika mleka pa sjediniti i izruciti na pek papir u džuvecu ili dubljem plehu pa na 200 stepeni. Ispeci 2 ovakve kore, a kad se potpuno ohlade preseći ih na pola tako da dobijete 4 ovakve kore.

Za fil prokuvajte mleko i šećer dok se šećer ne istopi pa dodati puter i čokoladu i na kraju mlevene orahe da i oni malo prokuvaju. Po želji (znaci ne mora ništa više osim gore navedenog pa čak ne moraju ni orasi već smanjiti količinu mleka na 8 dcl i dodati 3 kašike brašna) dodati rum, iscedjene višnje, aromu narandže i cimeta, umesto oraha lešnici, bademi, kikiriki, keks... Fil je potrebno da bude tečan!

Na dno pleha u kom su se pekle kore staviti pek papir pa hladne kore filujemo vrućim filom. Filujte: kora pa kutlacom sipate trećinu fila i tako redom a poslednju koru ne filujete. Prekrijte folijom da se ne suši i ostavite preko noći tortu da se stegne. Sutradan skinuti foliju, predjite po ivicama torte nožem, prekriti tačnom i prevrnuti tortu tako da držimo obe tačne sa obe ruke u isto vreme. Kad ispadne torta na drugu tačnu, skinite pek papir sa vrha torte i dekorišite je šlagom ili čokoladnom glazurom. Šlag umutiti sa mlekom pa dekorisati ili otopiti čokoladu sa uljem pa naneti glazuru na tortu.

Savet

Ako ste kreativni sa ovom tortom pustite sebi maštu na volju što se tiče ukusa a možete uživati u isto čokoladnom ukusu! Torta je takođe je podobna za ukrašavanje!