

okoladna torta kao Ferrero



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 8 kašikašecera
- 6 kašikaulja
- 6 kašikamleka
- 6 kašikabrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 200 g cokolade sa celim lešnicima
- 100-200 g cokolade za kuvanje
- 500 ml slatke pavlake
- 1 kesicašlagfiksa
- 4-5 kašikanutele

Za natapanje kore:

- 150 mlcokoladnog mleka

Priprema

Prosejati brašno, kakao i prašak za pecivo. Penasto umutimo jaja i šećer jedno 10 minuta dok ne pobele. Kada se

jaja umute dodati postepeno ulje i mutiti. Mikser smanjiti na najmanju brzinu i dodavati naizmenicno mleko i mešavinu brašna, praška i kakaoa. Izliti u kalup obložen papirom za pečenje velicine 24 cm i peći na 180 C 25 minuta. Proveriti cackalicom da li je pečen.

Za kremu ugrejati slatku pavlaku i preliti preko čokolade, dodati šlagfiks (ukoliko vam se fil ne stegne, ja to stalno radim za svaki slučaj, jer je fil baš tečan).

Hladan biskvit prerezati 2 puta da dobijemo 3 kore i svaku nakvasiti čokoladnim mlekom. Zagrejati nutelu pa staviti par kašika preko kore i lepo rasporediti. Staviti polovinu fila. Postupak ponoviti sa ostalim korama, s tim što na poslednju ne stavljati nutelu. Dekorirati po želji.

Savet

Preporučujem da fil radite ranije da bi vam se lepo stegao. Ukoliko vam treba veća torta samo povećajte mere sastojaka.