

## **?okoladni užitek (4)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore (3x):**

- 3 jajeta
- 6 kašikašecera
- 6 kašikamlijeka
- 6 kašikaulja
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

#### **Za fil:**

- 0,5 l slatke pavlake
- 300 g cokolade za kuhanje
- 100 g mlijecne cokolade
- 125 g margarina

#### **Za zalivanje kora:**

- 100 ml mlijeka
- 150 ml vode
- 2 kašikekakaoa
- 7 kašikašecera

## Za ukrašavanje

- **30 komada** cokoladnih jaja
- **200 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** eurokrema

## Priprema

Prvo rastopiti cokoladu u slatkoj pavlaci na srednje jakoj temperaturi, dodati i 125 g margarina, pa miješati dok se ne otopi, ne smije prokuhati. Ostaviti da se malo ohladi na sobnoj temperaturi pa staviti u frižider da se ohladi skroz.

Jaja dobro umutiti sa šećerom kako bi se šećer otopio, a smjesa udvostrucila. Dodati mlijeko, ulje, brašno, kakao i prašak za pecivo pa lagano promiješati. Peci u kalupu za torte koji smo obložili pek papirom na 180°C oko 20-ak minuta.. Dok se ne ispece. Tako ponoviti još dva puta.

Treba da budu 3 kore.

Za preliv prokuhati mlijeko, vodu, kakao i šećer kako bi se sve povezalo i podijeliti na 3 jednaka dijela. Kada se kore ohladile, zalijevati ih mlijekom i vodom. Filovati svaku koru.

Tortu ukrasiti šlagom i pore?ati po rubu cokoladna jaja i ostaviti da se hladi. Ili ukrasiti po želji.

## Savet

Ja sam ujutru napravila fil, a kore sam pekla u toku dana. Tako da mi se fil baš dobro ohladio i stegao, moglo se premazivati.