

## **okoladni užitak (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** kesiceprasha 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 cokolade 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 poreati po rubu cokoladna jaja i ostaviti da se hlađi. 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.