

okoladna torta (44)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 8 kašika kristal šećera
- 4 kašike brašna
- 2 kašike mleka
- 1 kašičica praška za pecivo
- 4 kašike kakaa
- 4 kašike ulja

Fil:

- 500 ml slatke pavlake
- 400 g čokolada

Preliv za kore:

- 2 dl mleka
- 2 kašike kakaa
- 2 kašike šećera
- 2 kašike rumca

Priprema

Za kore mikserom penasto umutiti jaja sa šećerom, zatim dodati brašno, mleko, kakao, ulje i prašak za pecivo.

Sve zajedno lagano umutiti kašikom da se lepo sjedini pa izliti u pleh i peci na 200 stepeni 2 kore. Pecene kore podeliti na pola da dobijete 4 pa ih poprskati prelivom.

Za preliv u manjoj šerpici prokuvati mleko sa šećerom, rumom i kakaom pa preliteri ohlaene kore.

Za fil slatku pavlaku dobro zagrejati, ali ne da provri, skloniti sa šporeta i dodati cokoladu. Mešati sve dok se cokolada ne istopi i fil postane gust. Prohlaenim filom (ne hladnim) prelivati kore pa staviti u hladnjak da se ohladi. Prijatno!

Savet