okoladna torta (45)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **80 g**maslaca ili margarina
- **150 g**šecera
- **6**jaja
- **3 kašike** prezle
- **5 kašika** ruma
- **100 g**cokolade
- **150 g**mljevenih oraha

Fil:

- **150 g**cokolade
- **200 g**maslaca
- **50 g**šecera u prahu

Glazura:

- **100 g**cokolade

- **3 kašike**slatke pavlake

Priprema

Samleti orahe, a cokoladu omekšati ili sitno naribati.

Prezlu natopiti u 5 kašika ruma.

Žumanca, šecer i maslac umutiti pjenasto, te im dodati omekšanu cokoladu i natopljenu prezlu. Promješati pa dodati i orahe u smjesu.

Bjelanca cvrsto umutiti pa ih polako sjediniti sa prethodnom smjesom.

Izduženi kalup premazati uljem i posuti brašnom te smjesu sipati u njega. Peci u rerni na temperaturi oko 200 stepeni C.

Peceno izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi. Ohlaeno presjeci po dužini na tri iste kore.

Za fil staviti u šerpu maslac, izlomljenu cokoladu i šecer te pustiti da se otopi na laganoj vatri uz povremeno mješanje. Otopljeno skloniti sa vatre i pustiti da se dobro ohladi. Ohlaeno mutiti mikserom dok se ne stvori cvrsta krema.

Reati kora-fil. Cijelu tortu premazati filom sa svih strana.

Za glazuru otopiti na laganoj vatri izlomljenu cokoladu sa 3 kašike slatke pavlake. Kad se prohladi glazura sipati je na vrh torte i lagano je premazati preko vrha. Pustiti da malo curi sa strana.

Ukrasiti tucenom slatkom pavlakom.

Savet