

Chokoladna Fondan torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 1 koru:

- **4** jajeta
- **200 g** šecera
- **200 ml** ulje
- **200 ml** mineralne vode
- **200 g** brašna
- **100 g** gustina
- **1 pakovanje** prašak za pecivo
- **1 kašičice** vanilin ekstrakt
- **1 prstohvatsoli**

I fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **400 g** čokoladu

II fil:

- **1 l** mleka
- **2** pudinga od čokolade
- **1** čokolada za kuvanje
- **200 g** šlaga
- **100 g** šecera u prahu
- **2 kašike** gustina

Priprema

Priprema kore: Ulupati jaje sa soli dok ne bude penasto dodati šecer i lupati sa mikserom nekoliko minuta kada masa postaje gusta dodati ulje i tecnost po želji, brašno, gustin, kakao, prašak za pecivo, vanilin ekstrakt. Ispeci u okrugli pleh precnika 26cm. Tako ispeci 2 kore.

Priprema I fila: prokuvati slatku pavlaku i dodati u iseckanu cokoladu za kuvanje ostaviti nekoliko minuta pa promešati dok se cokolada skroz ne otopi i sjedini, ostaviti na sobnoj temp da se ohladi.

II fil: odvojiti malo mleka za puding i gustin ostalo mleko staviti da se kuva sa šecerom umešati puding i gustin sa mlekom da imate glatku smesu kad mleko provri dodati pilako mršajuci i skuvati puding u puding dodati cokoladu dok je topao mešati da se cokolada otopi ostaviti puding da se ohladi. Hladan puding izmiksirati i to dodati šlag u prahu izmiksirati nekoliko minuta.

Filovati tortu: iseci kore na 2 tako da imate 4 kore filovati tortu sa II delom fila to jest sa filom od pudinga. I fil premazati tortu odozgo i sa strane kratko premazati tortu ostaviti u frižider da se ohladi 10 minuta umotati tortu u fondan masu po želji.

Savet