

Stracatela torta (2)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- **4** jajeta
- **5** kašike šecera
- **130** g margarina
- **100** g cokolade
- **2** kašike brašna
- **2** kašice praška za pecivo

Za preliv:

- **150** ml cokoladnog mleka

Za fil I:

- **500** ml slatke pavlake
- **300** g cokolade za testo

Za fil II:

- **500** ml slatke pavlake
- **150** g euro blok tabla
- **100** g mlevenog lešnika

Priprema

Uodgovarajucu ciniju umutiti jaja sa šecerom, dodati otopljen margarin i rendanu cokoladu, prašak za pecivo i brašno. Pripremljenu smesu sipati u okrugli kalup sa obrucem br 28, obložen papirom za pecenje. Ispeci koru u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecen biskvit preliti cokoladnim mlekom.

Fil I: U odgovarajucu šerpu sipati pavlaku i cokoladu zagrejati do kljucanja (nedozvoliti da prokljuca) uz stalno mešanje.

Kad se fil ohladi umutiti mikserom i premazati preko kore.

Fil II: Umutiti 500 slatke pavlake pa podeliti na dva dela. U prvi deo dodati rendanu euro blok cokoladu, mleveni lešnik i lagano izjednaciti fil, a drugi deo ostaje beo.

Filovati: kora, cokoladni fil, fil sa euroblokom i beli deo.

Savet