

Stracatela torta (2)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- 5 kašike šećera
- 130 g margarina
- 100 g čokolade
- 2 kašike brašna
- 2 kašice praška za pecivo

Za preliv:

- 150 ml čokoladnog mleka

Za fil I:

- 500 ml slatke pavlake
- 300 g čokolade za testo

Za fil II:

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

Priprema

U odgovarajuću činiju umutiti jaja sa šećerom, dodati otopljen margarin i rendanu čokoladu, prašak za pecivo i brašno. Pripremljenu smesu sipati u okrugli kalup sa obrucem br 28, obložen papirom za pečenje. Ispeci koru u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecen biskvit preliti čokoladnim mlekom.

Fil I: U odgovarajuću šerpu sipati pavlaku i čokoladu zagrejati do ključanja (nedozvoliti da proključa) 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 čokoladu, mleveni lešnik i lagano izjednačiti fil, a drugi deo ostaje beo.

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

Savet