

Roendanska cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **320 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **250 g** šećera
- **8** jaja
- **190 g** brašna
- **30 g** kakao
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 kašičica** vanilin ekstrakta

I fil:

- **600 g** čokolade
- **300 ml** slatke pavlake

II fil:

- **400 g** mlečne čokolade
- **400 ml** slatke pavlake

Priprema

Kore: otopiti 320 g margarin da ne bude vruć nego na laganoj vatri da bude topao u to dodati 200 g čokoladu da se otopi. U činiju za pripremu kore dodati 250 g šećera i 1 jaje i mešati ručno sa varjačom za torte, tako dodavati

jedno po jedno jaje, ukupno 8. Dodati vanilin ekstrakt i otopljen margarin sa cokoladom. Mešati da se dobije izjednacena masa, dodati 190 g brašna, 30 g kakao i prašak za pecivo. U okrugli pleh staviti papir za pecenje. Peci na 160 C 35 minuta i naravno sa cackalicom proveravati koru. Od ove mase treba da se dobije 4 kore, tako da bi trebalo da se ispece u dva dela i zatim iseci kore na 2, ako koristite tepsiju precnika 26 cm. ako je veca tepsuja onda je ispeci u jedan deo i ponovi koru...

I fil: prokuvati 300 ml slatke pavlake skinuti sa vatre dodati 600 gr iseckane cokolade za kuvanje. Ostaviti nekoliko minuta i zatim mešati dok se dobije izjednacena masa. Ostaviti da se ohladi na sobnoj temp.

II fil: Skuvati 400 ml slatke pavlake i skinuti sa vatre dodati 400 g iseckane mlecne cokolade i ostaviti nekoliko minuta da se cokolada otopi zatim mešati da se masa izjednaci. Ohlaen fil staviti u frižider da odstoji 1 sat. Zatim mikserom penasto ulupati 5 do 7 minuta.

Filovati tortu: kora 1 fil u tanjem sloju zatim II fil pa kora. Celu tortu premazati I filom. Po želji ukrasiti ili presvuci u fondan masu.

Savet

Savetujem vam da kore ispeete jedan dan pre filovanja da se ohrade i da nebi se drobile tokom seenja uviti u krpu i ostaviti preko no, i takoe i 2 fil pripremiti i ostaviti preko noi u frižider da se dobro ohladi.