

## **okoladna torta (57)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Biskvit>**

- **8jaja**
- **200 gšecer**
- **180 goštrog brašna**
- **na vrh nožasoli**
- **3 kašikekakaoa**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašiketople vode**
- **na vrh nožapraška za pecivo**

#### **Fil:**

- **600 g cokolade**
- **600 g kisele pavlake**

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca i umititi u cvrst sneg sa malo soli i uz postepeno dodavanje šecera, kada je umuceno dodati žumanca jedno po jedno i po želji narendanu koru narandže. Pomešati brašno, prašak za pecivo i prosejani kakao i polako dodavati u smesu umucenih jaja lagano muteci mikserom najmanjom brzinom. Dodati ulje i vodu i sve izjednaciti. Kalup obloziti pek papirom sa donje strane, a stranicu ne uljiti i ne oblagati papirom kako bi se biskvit ravnomerno podizao. Ulići smesu u kalup i peci 40 minuta u rerni zagrejanoj na 160-170°C. Najbolje je pustiti da se biskvit ohladi u rerni i onda ga prerezati na 2-4 dela. Ja ga režem na tri kore. Pavlaku (slatku ili kiselu, ostavljam vama na izbor, ja licno više volim kiselu) zagrejati do kljucanja, ali ne dozvoliti da prokljuca. U pavlaku dodati izlomljenu cokoladu. Vruci ganaš ohladiti, najbolje preko noci (ja ga

stavim na sat-dva u hladnjak), a onda mikserom umutiti do željene cvrstoce.

## **Savet**