

okoladna torta (58)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 pune kašikamlevenih lešnika
- 2 pune kašikesitno seckanih lešnika
- 2 kašikebrašna

Za fil:

- 500 mlslatke pavlake
- 400 gmlecne cokolade
- 80 gmargarina
- 6 punih kašikamlevenih oraha

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodati žumanca, lagano ih umešati s mikserom. Dalje raditi s špatulom, polako sjediniti s jajima mlevene i seckane lešnike, dodati brašno. U pleh velicine 40x40 staviti pek papir, izruciti masu za biskvit, izravnati i peci na 180C.

Pecenu koru ostaviti da se ohladi pa skinuti pek papir. Sve ponoviti još jednom za drugu koru. Ohlaene kore staviti jednu na drugu, iseci ih na tri jednaka dela i tako dobiti snit od 6 kora.

Za fil slatku pavlaku staviti u šerpicu i zagrevati, ali da ne provri. U vanglicu staviti izlomljenu cokoladu i

margarin sobne temperature i preliteri ugrejanom pavlakom. Mešati dok se sve ne sjedini i rastopi. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se krem ohladi pa staviti na kratko u frižider. Mikserom umutiti krem pa onda dodati mlevene upržene orahe i izmešati sve.

Svaku koru cackalicom malo izbockati i poprskati sa malo mleka. Filovati kore i poslednju koru takoe. Posuti je mlevenim orasima.

Savet