# *okoladna fantazija (9)*

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **400 g**šecera
- **120 ml**ulja
- **120 ml**hladnog nesa ili kafe
- **250 ml**jogurta
- **80 g**kakaoa
- **250 g**brašna
- **2**jajeta
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **1 prstohvat**soli

**Crni fil:**

- **500 ml**slatke pavlake
- **400 g**cokolade

**Beli fil:**

- **300 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**želatina ili krem fixa

## Priprema

Pomešati zajedno brašno, sodu bikarbonu, prašak za pecivo i so.

Kuvanu kafu ili nes ohladiti i u njoj dodati kakao. Pripremiti i želatin po opisu sa kesice.

Umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje i jogurt, zatim smesu sa brašnom, dobro umutiti i dodati kafu sa kakaom. Nastaviti miks dok se ne sjedini masa lepo i ispeci koru na 180-200C 40ak minuta.

Pripremiti crni fil: na tihoj vatri otopiti cokoladu sa pavlakom i ostaviti u frižideru da se hladi.

Pripremiti beli fil: slatku pavlaku umutiti i dodati želatin koji ste prethodno pripremili, a zatim rastopili na tihoj vatri. Umutiti dobro.

Ohlaenu koru preseci na pola da se dobiju dve iste okrugle.

Filovati: kora, crni fil, beli fil, kora, crni fil i dekoracija od ostatka crnog fila.

## Savet

Ja sam stavila krem fix umesto želatina, ali je mnogo bolje staviti želatin jer mi je krem fix previše stegao pavlaku u toku miksovanja pa se jako teško naneo preko crnog fila. Tako da ukoliko želite poslušajte savet i ne koristite krem fix za ovu tortu. Uživajte!