

Savršena coko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora (x2):

- 3 jajeta
- **100 g** šećera
- **50 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **115 g** brašna
- **12 g** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Fil:

- **900 ml** mleka
- **10 kašika** šećera
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **150 g** čokolade
- **2 kašike** Nutelle
- ili nekog drugog čokoladnog namaza
- **250 g** margarina

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca pa žumanca umutiti sa šećerom, a belanca umutiti u cvrst sneg. Umucenim žumancima dodati mleko i ulje pa lagano umutiti mikserom zatim varjacom umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo i na kraju dodati sneg od belanaca pa sve dobro sjediniti varjacom. Smesom uliti u pleh broj 26 obložen papirom za pečenje i peći 20 minuta na 180 stepeni. Na isti način pripremiti i drugu koru. Fil: odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti prasak za puding, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje na laganoj vatri dok se ne zgusne. U vruće dodati čokoladu i nutelu pa dobro izmešati da se otopi i smesa sjedini. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohladjenim filom. Filovanje: kora - fil (naneti više od pola fila) - kora pa celu tortu premazati ostatkom fila.

Fila ima dosta, ja sam odvojila malo fila i za dekoraciju torte.

Savet