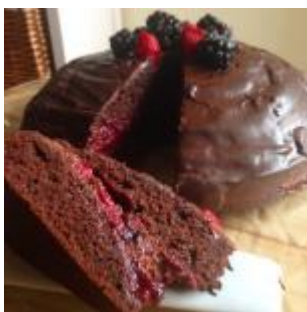


?okoladna torta sa filom od malina



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **160 g**margarina
- **100 g**šecera
- **200 g**crne cokolade
- **50 g**kakaa
- **160 g**brašna
- **1** prstohvatsoli
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** kesicavanilin šecera
- **100 ml**uncokretovog ulja

Za fil:

- **300 g**malina
- **1** kašikameda
- **malo** vode

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **malo** margarina

Priprema

Čokoladu rastopiti i ostaviti da se prohladi. Odvojiti žumanca od belanca. Umutiti margarin sa šećerom, vanil šećerom, dodati čokoladu, jedno po jedno žumance, brašno i prašak za pecivo uz stalno miješanje. Umutiti belanca u čvrst sneg i sjediniti sa čokoladnom masom, dodati ulje i sve sjediniti. Razliti smesu u pripremljen i podmazan okrugli kalup i ispeći u rerni na 180C, oko 40ak minuta, tj. dok nije pečena. Zatim ostaviti tortu da se malo prohladi, pa tek tad preseći na dva jednaka dela.

U šerpu staviti maline, dodati med i malo vode pa lepo ukuvati. Ostaviti da se malo prohladi pre filovanja torte. Zatim raseći tortu na dva jednaka dela. Staviti prvu koru, zatim sipati fil od malina i preklopiti drugom korom. Lagano pritisnuti od gore. Na kraju preliti otopljenom čokoladnom glazurom. Ostaviti na pola sata u frižideru da se stegne, pa uživati. Služiti uz malo umucene slatke pavlake. Prijatno!

Savet