

## **?okoladna torta (60)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- 6jaja
- 200 gšecera
- 100 mlulja
- 300 gbrašna
- 5 kašikakakaa
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 15 kašikamleka

#### **Za fil:**

- 500 gmlecne cokolade
- 350 mlslatke pavlake
- 200 gmlevene plazme

### **Priprema**

Jaja penasto umutiti sa šecerom dodati ulje umititi sa mikserom zatim dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo i kakaom. Izmutiti mikserom. Uzeti kalup za torte fi 26 obložiti dno pek papirom izliti smesu i peci u rerni na 170°C. Vruc biskvit izvaditi iz kalupa i staviti na resetku stim što se gornja strana okrene dole i na koru staviti lagani teret (dasku za seckanje). Hladnu koru preseći 2 puta da se dobiju tri kore.

?okoladu iseckati sitno. U šerpu sipati slatku pavlaku i cokoladu. Otopiti na laganoj vatri. Staviti u frižider da se dobro ohladi. Ohla?en fil mutiti 5 minuta mikserom zatim dodati mlvenu plazmu. Filivati tortu. Kora zaliti sa 5

kašika mleka - pola fila - kora zaliti sa 5 kašika mleka - druga polovina fila - kora zaliti sa 5 kašika mleka. Tortu ostaviti da prenoci u frižideru pa sutradan dekorisati po želji.

## **Savet**