

## *?okoladna torta sa orasima i keksom*



### **Sastojci**

#### **Kore:**

- 200 g masti
- 2 kašike šecera
- 2 dl mleka
- 1 kašicica sode bikarbone
- brašno po potrebi

#### **Fil:**

- 15 žumanaca
- 300 g šecera
- 100 g cokolade
- 400 g oraha
- 2 dl mleka
- 200 g mlevenog keksa
- 1 margarin
- rum (za prskanje kora)

### **Priprema**

Kore: Izmešati mast sa šecerom, pa dodati mleko, sodu bikarbonu i brašno. Umesiti srednje cvrsto testo. Razviti 12 kora na pek-papiru.

Prilikom razvijanja, posipati brašnom i razviti što tanje. Peci na 170 stepeni 3-4 minuta. Ispecene kore uviti u krpu i filovati kada se ohlade.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Dodati cokoladu, izmešati i ostaviti da se ohladi. Popariti

orahe sa vrelin mlekom. U ohla?en fil dodati, prethodno umucen margarin, orahe i keks. Sve dobro izmešati mikserom.

Kore premazati rumom i filovati. Poslednju koru ostaviti bez fila.

Na nju staviti glazuru od 100 g cokolade (otopiti cokoladu sa kašikom masti). Dekorirati orasima.

Savet: Prilikom filovanja, kore pritiskati, kako bi se sve lepo slepilo.

Možete koristiti i kupovne kore za rozen tortu, ali su domace mnogo lepše i ukusnije.

Kada stavite glazuru i kada cokolade pocne da se steže, obeležite koncem parcad, kako vam cokolade ne bi pucala pritom secenja.