

Posna cokoladna torta (3)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Za kore:

- **250 ml** gazirane vode
- **150 g** meda
- **480 g** šecera
- **200 g** brašna
- **2 kašike** kakao
- **1 kašica** sode bikarbune
- **150 g** mlevenih oraha
- **1/2 rendanu** koru narandže

Za fil:

- **500 ml** vode
- **7 kašika** šecera
- **2** pudinga od cokolade
- **200 ml** sveži sok od narandže
- **200 g** cokolade
- **1 rendan** a kora narandže
- **250 g** margarina

Za dekoraciju:

- **300 g** krem šлага
- **200 ml** vode
- **30 g** cokoladnih mrvica

Priprema

Med, šefer i gaziranu vodu sjediniti i mešati dok se ne otopi. Dodati brašno, kakao i sodu bikarbonu. Sledinite varjacom pa umešajte mleven orah i rendanu koru narandže. Peci 10-12 minuta na 190 C. Ja sam umutila ovakve dve kore pa presekla na polovinu i dobila 4 identicne kore.

Pomešati šefer i vodu i staviti da provri. Za to vreme razmutiti puding sa svežim sokom od narandže, zakuвати puding. Skloniti sa vatre i umešati izlomljenu cokoladu i rendanu koru narandže. Mešati dok se cokolada otopi, a zatim prekriti prijnjajucom folijom i ostavite da se ohladi. Hladan fil sjediniti sa umucenim margarinom. Šlag umutiti sa gaziranom vodom i dekorisati tortu. Posuti cokoladnim mrvicama. Šlag umutiti sa gaziranom vodom i dekorisati tortu. Posuti cokoladnim mrvicama.

Savet