

Posna cokoladna torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 170 ml gazirane vode
- 100 g šecera
- 2 kašike ulja
- 6 kašika brašna
- 2 kašike kakao
- 4 kašika mlevenog keksa
- 2 kašike džema
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 1/2 kašice prašak za pecivo

Za fil:

- 350 g šecera
- 200 ml vode
- 200 g čokolade
- 300 g mlevenog keksa
- 300 g mlevenih oraha
- 250 g margarina
- 500 g šlaga
- 500 ml gazirane vode

Priprema

Vodu sjedinite sa šecerom, dodajte ulje, džem, kakao, keks, brašno i sodu bikarbomu. Sve izmešati varjačom,

sipati smesu u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Ja sam pekla u veliki pleh od električnog šporeta i koru presekla na polovinu i time skratila vreme pečenja. Peci na 200C oko 12 minuta. Napraviti još jednu identičnu koru i hladnu preseći na polovinu da bi ste ukupno dobili 4 kore.

Šećer preliti vodom i kuvati na šporetu kao za bajaderu. Kuvati jedan minut, a potom dodati čokoladu. Mešati dok se ne otopi pa skloniti sa šporeta i dodati mleveni keks i mlevene orahe. Ohladiti. Šlag umutiti sa kiselim vodom. Margarin umutiti penasto dodati hladan fil i trećinu umućenog šlaga. Sve zajedno izmiksati.

Filovati: kora, fila sa čokoladom, šlag, kora... Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet