

Mamina cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Za 2 kore po:

- 2jaja
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mleka
- **10 ravnih kašika**brašna
- **2 kašike**kakao
- **4 kašika**mlevenih ili seckanih oraha
- 1/2praška za pecivo
- **5 kašika**ulja

Fil

- **1,2 l**mleka
- **200 g**cokolade
- **1**margarin ili puter
- **300 g**mlevenih oraha
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Glazura/dekoracija

- 150 g cokolade
- po potrebi džem od kajsija
- po potrebi šlag

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati mleko i ulje. Nakon toga dodati brašno, orahe, kakao, prašak za pecivo koje ste prethodno dobro izmešali. Peci koru na 150 stepeni oko 25 minuta. isti je postupak i za drugu koru od istih sastojaka. Obavezno peci odvojeno dve kore.

Mleko staviti da provri zajedno sa šećerom, pa dodati cokoladu i margarin i prokuvati još malo. Nakon toga dodati orahe u vanilin šećer i mešati dok se ne prohladi.

Obe kore preseći na pola, popreko. Šerpu ili preh u kom ste pekli kore obložite samolepljivom folijom. Staviti jedan deo kore, pa prelitati trecinom fila. Preko staviti drugi deo kore, pa opet prelitati trecionom fila. Isto ponoviti i sa trecim delom. etvri deo kore staviti preko, ali ne treba ga prelivati.

Tortu ostaviti u frižideru da prenoci, sutradan je okrenuti na tacnu, premazati džemom, pa cokoladom i ukrasiti šlagom. Glazuru pripremiti na uobicajen nacin.

Savet

Kore treba prelivati mlakim filom.