

# **Coko-fudz torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Za tri kore:**

- **300 ml** vode
- **90 g** kaka
- **250 g** brašna
- **500 g** šećera
- **6 g** soli
- **24 g** prasha za pecivo
- **malovanile**
- **350 ml** mleka
- **130 g** ulja
- **3** jajeta

### **Za predivan krem:**

- **250 g** putera
- **300 g** šećera u prahu
- **200 g** cokolade
- **2 kašike** kaka
- **100 g** kisele pavlake

## **Priprema**

Da biste dobili tri kore, podelite sa 3 svaki sastojak i pojedinacno ispecite na sledeći nacin: brašno, prašak za pecivo, so, šećer, jaja, mleko, ulje, vanilu i smesu od kaka (stavite vodu da prokuva i sklonite sa vatre i umešajte kaka i ostavite da se ohladi, kao kada spremate cokoladno mleko ali samo je voda u pitanju i mora da

se ohladi) stavite u ciniju i umutite dok se ne povežu sastojci znaci vrlo malo i kada se umuti smesa ona je retka, tako da ne brinite tako treba da bude. Podmažite uljem ili maslacem kalup od 24, 25 cm i obavezno stavite na dno papir za pecenje lakše ce Vam biti i pecite 50 minuta na 160, 150 stepeni povremeno pojacajte pa smanjite to cete sami videti! Kad su kore gotove izvadite ih da se ohlade!

Krem: puter, šecer, kiselu pavlaku, kakao mikserom mutite dobro da se izmiksa i onda dodajte istopljenu mlaku cokoladu (ali pazite da ne bude prevruga ni prehladna jer ako je prehladna napravice se grudvice znaci da bude mlača!) i mutite dok se ne poveže sve lepo!

I reamo kora pa fil, ponovo kora pa fil i poslednja kora i preko cele torte ide fil i okolo možete posuti mlevenim cokoladnim biskvitom ili šta god vi volite! :))

## **Savet**

Kore su veoma lagane, mekane ne treba ih nikako niim natapati i pažljivo sa njima radite! :)