

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** šecera
- **6 g** soli
- **24 g** praška za pecivo
- **mal** vanile
- **350 ml** mleka
- **130 g** ulja
- **3** jajeta

Za predivan krem:

- **250 g** putera
- **300 g** šecera u prahu
- **200 g** čokolade
- **2 kaš**ice kaka
- **100 g** kisele pavlake

Priprema

Da biste dobili tri kore, podelite sa 3 svaki sastojak i pojedinačno ispecite na sledeći način: brašno, prašak za pecivo, so, šecer, 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 čokoladno 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 prevruca ni prehladna jer ako je prehladna napravice se grudvice znaci da bude mlaka!) i mutite dok se ne poveže sve lepo!

I re?amo 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 ni?im natapati i pažljivo sa njima radite! :)