

okoladna torta (17)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je.

- **600 g**cokolade
- **500 g**putera
- **16** jaja
- **400 g**prah šecera
- **300 g**mlevenog keksa
- **500 mls**latke pavlake

Priprema

Mutiti 16 belanaca i dodati 16 žumanaca. Posebno izmutiti puter sa šecerom u prahu. Sve sjediniti jaja i puter sa šcerom. Doadati u smesu istopljenu cokoladu i na kraju mleveni keks. Sve lepo ujednaciti i smesu podeliti na 6 ili 8 delova (u zavisnosti od velicine pleha, ako je veci pleh pravite 3 kore i 3 fila, a ako je manji pleh onda 4 kore i 4 fila. Staviti papir za pecenje u pleh i razmazati prvu koru. Staviti je da se pece oko 15 minuta na 180 stepeni. Ispuci i ostale kore. Izmutiti slatku pavlaku. Filovati tortu na sledeći nacin: Kora-fil-slatka pavlaka-kora -fil-slatka pavlaka, i tako redom dok ima materijala. Tortu završiti slatkom pavlakom.

Savet