

okoladna torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za biskvit:

- 12jaja
- 16 kašikašecera
- 12 kašikaulja
- 12 kašikamleka
- 12 kašikabtrašna
- 4 kašikekakao praha
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil - kremu:

- 500 gmlecne cokolade sa celim lešnikom
- 400 gcokolade
- 1 llatke pavlake

Za posipanje po koricama:

- 200 gizdrobljrnih napolitanki sa lešnikom
- 400 glešnik krem namaza

Za natapanje korica:

- 250 mlcokoladnog mleka

Za dekoraciju:

- 200 g cokolade
- 50 ml slatke pavlake
- 50 g mlevenog lešnika
- 1 list coko transfera (nije obavezno)
- 100 g krupnijih coko mrvica
- ili coko lešnik bombona

Priprema

Biskvit: dobro penasto mutiti jaja i šećer. Prosejati brašno, prašak za pecivo i kakao. Kad se jaja umute dodati postepeno ulje i mutiti. Mikser smanjiti na najmanju brzinu i dodavati naizmenicno mleko i mešavinu brašna, praška i kakaa. Sve umutiti da se spoji. Masu podeliti na dva dela. Prvi deo mase sipati u četvrtastu tepsiju obloženu papirom za pečenje i peći na 180C 20 minuta. Ispeci još jednu koru.

Pecene i ohlaene kore preseći po dužini i onda se dobiju 4 kore.

okoladu i cokoladu sa lešnikom iseckati pa staviti u vecu ciniju.

Krema: ugrijati slatku pavlaku do vrenja ali paziti da vam ne prokuva i preliti preko izlomljene cokolade, sve izmešati da se cokolada otopi. Obe vrste cokolade prethodno nožem iseckati i staviti u plasticnu vecu ciniju... Ostaviti kremu da se hladi i da se stisne. Krema ce vam biti jako retka kada je napravite gustine kao supa, ali ne brinite, kako se krema hladi ona ce biti sve gušća i gušća, kada se ohladi onda je stavite u frižider na par sati da se dobro ohladi i stisne. Kremu povremeno promešati. Kada se krema dobro ohladila i stisnula dobro je umutiti sa mikserom u cvrstu kremu.

Svaku koru tokom filovanja preliti sa cokoladnim mlekom. Zatim svaku koru premazati sa kremom i posuti je sa seckanim lešnik napolitanka, preko napolitanki staviti kremu i sve tako redom dok ima fila.

Ako se odlucite ukrasiti sa coko transferom trebace Vam jedan list coko transfera. Transfer iseci u visini i sirini torte.

okoladu otopiti na pari i prohladiti.

Prohladjenom cokoladom premazati isecene delove transfera.

Zalepiti ih na tortu i ostaviti 20 minuta u frižider posle 20 minuta skinuti nejestivu foliju, a na torti ce se oslikat i prelepoe coko šare.

Ukrase uraditi od preostale cokolade dodati slatku pavlaku i seckane lešnike pa sipati u silikonske modle za praline.

Tortu ukrasiti po Vašem izboru moja izgleda ovako.

Velika izdašna torta.

Pre ukrašavanje evo i njene težine.

Torta je pogodna za velika slavlje. Prijatno.

Savet