

okoladna torta (54)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvit:

- 6jaja
- **na vrh nož**asoli
- 5 **kašika**šecera
- 3 **kašike**brašna
- 3 **pune kašike**kakaoa

Fil:

- 400 g**cokolade**
- 100 g**putera**
- 400 ml**slatke pavlake**

Ostalo:

- 100 ml**mleka**
- **po potrebi**rum

Priprema

Žumanca dobro umutiti sa šećerom pa u njih dodati brašno prosejano sa kakaom i dobro izmešati. U belanca dodati so, dobro i cvrsto umutiti. Sneg od belanaca kašiku po kašiku dodavati u masu sa žumancima i špatulom lagano izmešati. U okrugli kalup sa obrucem 26 cm staviti pek papir samo na dno kalupa. Pricvrstite ga sa obrucem, pa sipajte masu za biskvit. Peci na 180 C.

Ohladiti biskvit u kalupu pa ga onda izvaditi napolje. Preseci ohlaen biskvit na dva jednaka dela.

okoladu i puter isecite na kockice i sve zajedno istopite na pari. Slatku pavlaku ugrejati na šporetu, ali ne sme da provri. Preliti je odmah preko cokolade i sve zajedno dobro sjediniti. Ostaviti na sobnoj temperaturi da se malo prohladi. S vremena na vreme promešati.

Na tacnu staviti jednu koru i poprskati je mlakim mlekom. Staviti obruc na prvu koru. Fil podeliti na dva jednaka dela. Jedan deo sipati preko prve kore, izravnati i preko staviti drugu koru i samo je malo poprskati mlekom. Drugi deo fila ako se stegnuo suviše malo podgrejte na pari i sipajte ga preko gornje kore. Ostaviti tortu u frižider da se fil dobro stegne. Dekoracija po svom izboru.

Savet

Recept je sa interneta a torta nije zahtevna, brzo se napravi i jako je ukusna. Ja sam kombinovalaokoladu pola za kuvanje, a pola mlene.