

Fina cokoladna torta

Za prave ljubitelje cokolade - prefinjeni, intenzivni ukus cokolade



1 Prvo pripremiti ganache fil. Sipati slatku pavlaku u serpicu i staviti na vatru i malo pre kljucanja skloniti sa vatre i preliti preko izlomljene cokolade. Mesati dok se ne dobije glatka smesa. Ostaviti da se hladi nekoliko sati (moze i da prenoci u frizideru).

2

3

4 Ohladjen fil dobro umutiti mikserom da se dobije fina, vazdusasta struktura.

5

6

7 Za koru umutiti penasto margarin sa secerom. Dodavati jedno po jedno jaje, dodati mleko i na kraju prosejane suve sastojke (brasno, sodu, p.p., kakao).

8

Sastojci:

jaja	4
secera	250 g
kakaa	50 g
margarina	135 g
brasna	150 g
za pecivo	prasad
sol	prstohvat
mleka	125 ml
fil:	za
slatke pavlake	500 ml
crne cokolade	200 g
mlecne cokolade	200 g
ukrasavanje:	za
slag krema cokolada	200 g
kisele vode	200 ml
cokolada	kinder

10 mesu izliti u kalup 28.oblozen pek papirom i peci na 180 sstepeni oko 25-30 min. Gotovu koru prohladiti pa preseći na dva dela.

11

12

13 ovati tortu - pola fila na jednu a pola na drugu koru i ukasiti tortu umucenim slagom i rendanom cokoladom.

14

15

Napomena:

Tortu je najbolje pripremiti dan ranije. Takodje se moze ukasiti i cokoladnom glazurom umesto cokoladnog slaga.