

Fin 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 prelitи preko izlomljene cokolade. Mesati dok se ne dobije glatka smesa. Ostaviti da se hlađi 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 prasak
soli 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 smesu izliti u kalup 28. oblozen pek papirom i peci na 180 stepeni oko 25-30 min. Gotovu koru prohladiti pa preseći na dva dela.

11

12

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

14

15

Napomena:

Tortu je najbolje pripremiti dan ranije. Takođe se može ukrasiti i cokoladnom glazurom umesto cokoladnog slaga.