

Čoko torta

Jednostavna torta od čokolade sa keksom i orasima

1 Torta



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 55 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Kakao kore

Potrebno za fil:

1 litar mleka
2 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom vanile
80 g šećera
500 g margarina ili maslaca
400 g šećera u prahu
300 g mlevenog keksa
200 g oraha mlevenih
150 g čokolade za kuvanje

Potrebno za glazuru:

150 g čokolade za kuvanje
2 kašika/e ulja

1 Pripema fila:

Prema uputstvu sa pakovanja skuvati 2 kesice pudinga sa 1 l mleka i 80 g šećera. Ohladiti uz neprestano mešanje. 500 g maslaca ili margarina (sobne temperature) i 400 g šećera u prahu penasto umutiti mikserom. Nastaviti mućenje uz postepeno dodavanje ohlađenog pudinga.

2 Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 300 g mlevenog keksa. Drugi deo podeliti na dva dela, u jedan dodati 200 g mlevenih oraha, u drugi 150 g otopljene čokolade.

3 Filovanje kora:

kora - 1/3 fila sa keksom - 1/2 fila sa orasima - kora - 1/3 fila sa keksom - 1/2 fila sa čokoladom - kora - 1/3 fila sa keksom - 1/2 fila sa orasima - kora. Poslednju koru i celu tortu sa strane premazati 1/2 fila sa čokoladom.

4 Priprema čokoladne glazure:

Otopiti na pari 150 g čokolade za kuvanje sa 2 kašike ulja i preliti površinu torte. Ivce torte posuti mlevenim orasima. Staviti u frižider da se glazura stegne.



Dr. Oetker d.o.o.

Savet:

- Po želji u mleveni keks dodati 150 ml soka od pomorandže. Tortu ukasiti čokoladom u prahu, rendanom čokoladom ili po želji.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300