

# Torta sa čokoladnim filom

## Čokoladni san

1 Torta  Jednostavno  Vreme pripreme 60 Min.



### Sastojci:

#### Testo:

100 g maslaca  
6 jaja  
200 g šećera  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
150 g pšeničnog brašna  
100 g Dr. Oetker Gustin  
50 g kakao praha (neslađenog)

#### Fil:

1 kesica Dr. Oetker Fila za tortu sa ukusom čokolade  
300 ml mleka  
100 g maslaca

#### Posipanje:

1 kašika kakao praha (neslađenog)

### 1 Priprema:

Otopite maslac i ostavite da se ohladi. Penasto umutite jaja, muteći mikserom najvećom brzinom oko 1 minut. Pomešajte šećer, vanilin šećer i so i dodajte u umućena jaja u roku od 1 minuta, zatim mutite još 2 minuta. Pomešajte brašno sa gustinom i kakao prahom, dodajte u smesu iz dva puta, muteći najmanjom brzinom. Na kraju pažljivo umešajte ohlađeni maslac. Sipajte testo u kalupa sa štipaljkom (26cm, podmazano dno i obloženo papirom za pečenje) i poravnajte. Stavite da se peče na rešetki.

**Temperatura rerne otprilike 180 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 160 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Koru odvojite od kalupa i istresite na rešetku, odstranite papir za pečenje i ostavite je da se ohladi. Presecite je dva puta vodoravno.

- 2 Pripremite fil prema uputstvu sa ambalaže, maslac dodajte po želji. Položite donju koru na tacnu za torte. Premažite je sa 1/3 fila, preklopite srednjom korom i premažite 1/2 preostalog fila, preklopite gornjom korom i blago pritisnite. Preostalim filom premažite tortu odozgo i sa strane i ukasite. Po želji pospite kakao prahom.