



Брза чоколадна торта

Торта со интензивен вкус на какао и чоколадо, која се подготвува за нешто повеќе од половина час.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **8-10 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 4 јајца
- 200 грама шеќер
- 50 мл масло
- 200 мл млеко
- 10 лажици брашно
- 1 прашок за печиво
- 1 ванилин шеќер
- 1 лажица какао
- 100 грама рендано чоколадо

За ФИЛ ќе ви треба:

- 100 грама какао
- 100 грама шеќер
- 100 мл млеко
- 250 грама путер
- 200 грама чоколаден крем

Чекор 1

За подготовка на тестото најпрво одделете ги белките од жолчките. Матете ги белките со шеќер и кога ќе се згусне смесата додадете ги жолчките една по една.

Соединете ја изматената смеса со сувите состојки и печете во загреана рерна на 180C, 20 минути. Извадете го тестото да се лади.

Чекор 2

Во меѓувреме подгответе го филот. Ставете ги млекото и шеќерот во сад на оган и мешајте додека не се растопи. Додадете го и какаото. Кога ќе се изедначи смесата, тргнете ја на страна да се излади.

Путерот изматете го со кремот убаво да се соедини, а потоа додадете ја и смесата со какао. Измешајте убаво.

Чекор 3

Изладеното тесто поделете го на два или три дела по желба, филувајте со готовиот фил и декорирајте.



Совет

Оваа торта е идеална за со кафе, со силен вкус на какао, за љубителите на црно чоколадо.

Користени производи:



Делициа Сад за сос



Делициа Ростер



Статичен миксер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk