



Новогодишна чоколадна торта

За новогодишната прослава, Фичо ќе подготви Чоколадна торта со лесен фил од слатка павлака и мелени лешници..



Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **12 лица**
Време на подготовка: **2 - 3 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 115 грама маргарин
- 340 грама шеќер
- 2 јајца
- 225 мл млеко
- 1 лажица растителна слатка павлака
- 1 пакување прехранбена црвена боја
- 1 пакување прашок за печиво
- 1 лажица јаболков оцет
- 230 грама брашно
- 30 грама какао
- 1 лажичка сол
- 1/2 лажичка сода бикарбона

За ФИЛ ќе ви треба:

- 500 мл слатка павлака
- 5 лажици шеќер
- 2 раце мелени лешници
- чоколадни трошки
- 4 лажици какао

За ПРЕЛИВ ќе ви треба:

- 300 грама темно чоколадо
- 1 лажица путер

Чекор 1

Во миксер ставете ги маргаринот и шеќерот и изматете ги. По неколку минути додадете ги јајцата едно по едно. Во друг сад измешајте ги млекото, павлаката, црвената боја и убаво измешајте да се соедини.

Додадете го печивото и јаболковиот оцет.

Соединете ги двете течни смеси.

Во друг сад соединете ги сувите состојки и измешајте ги убаво со течните.

Тестото е готово. Од него испечете две кори, бидејќи тортата е на два спрата.



Чекор 2

Во сад за матење ставете ја слатката павлака и шеќерот и матете додека не згусне, а потоа додадете го какаото. Додадете ги лешниците и чоколадните трошки.

Во филот може да додадете и Маскарпоне, или Крем сирење, по желба.

Филувајте како што тоа го прави Фичо во видеото.

Чекор 3

Растопете го чоколадото и додадете го путерот. Убаво промешајте и преливот е готов. Прелејте ја тортата со чоколадото, декорирајте и сервирајте.

Совет

Смесата за тестото е рецептот за популарната Ред Велвет торта. Бојата ќе зависи од тоа колку јака црвена боја ќе употребите.

Користени производи:



Фемили сет



Статичен миксер



Делимано вага

delimano®

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