



Орео чоколадна торта

За да го прославиме 3-тиот роденден на Мои Рецепти, Фичо ќе подготви чоколадна торта со фил од Орео колациња.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **1 -2 часа**

Состојки:

За 1 ТЕСТО ќе ви треба:

- 3/4 од шолја сенаменско брашно
- 1/4 од шолја какао
- 1/2 плус 1/8 лажичка сода бикарбона
- 1/8 лажичка сол
- 1/2 шолја и 2 лажици шеќер
- 1/2 шолја и 2 лажици кисела павлака
- 1/3 шолја масло
- 1 јајце
- 1/2 лажичка екстракт од ванила

За ФИЛ ќе ви треба:

- 50 Орео колаци
- 2 шолји млечна слатка павлака
- 2 лажици шеќер
- 1 лажица ванила екстракт
- 2 1/2 шолји слатка павлака

Чекор 1

Решетката од рерната наместете ја на средина и загрејте ја рерната на 175 степени.

Чекор 2

Во сад измешајте ги брашното, какаото, содата и солта, а во друг сад соединете ги шеќерот, киселата павлака, маслото, јајцето и екстрактот од ванила. Измешајте ги состојките и ставете ги во округлата тава да се пече. Печете 20-25 минути во зависност од рерната.

Кога ќе се испече оставете го во калапот да се лади околу 15 минути. Подгответе две вакви теста.

Чекор 3

Тргнете настрана шест Орео колаци, а останатите иситнете ги. Кремот кој што ќе го подгответе поделете го на два дела. Изматете ја слатката павлака на средна брзина на миксерот и ставете ја во фрижидер.

Изматете го и вториот дел од слатката павлака со шеќерот и екстрактот од ванила. Изматете ги убаво да се соединат.



Чекор 4

Смесата од фрижидер и втората смеса соединете ги со шпатула за да добиете воздушеста смеса. Една шолја тргнете на страна и оставете ја во фрижидер за декорација.

Во остатокот од кремот додадете ги исечканите Орео колачиња и убаво промешајте.

Чекор 5

Филувајте ја тортата и декорирајте ја. Оставете неколку часа да се спои, па сервирајте.

Совет

Среќен 3. роденден МоиРецепти!

Користени производи:



Длабока тава со рачки



Садови за матење

delimano®

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