



Посна чоколадна торта

Богата чоколадна торта, а воедно и посна. Направена со тесто со ореви и какао, и богат кремат чоколаден фил!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **1 - 2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ви треба:

- 25 лажици ладна вода
- 10 лажици масло
- 20 лажици брашно
- 20 лажици шеќер
- 10 лажици мелени ореви
- 2 лажици од првиот чоколаден фил
- 1 лажица сода бикарбона

За ПРВИОТ ДЕЛ ОД ФИЛОТ ќе ви треба:

- 100 мл вода
- 100 грама шеќер
- 100 гр. чоколадо со висок процент на какао
- 50 грама какао
- 1 ванилин шеќер
- 15 мл рум

За ВТОРИОТ ДЕЛ ОД ФИЛОТ ќе ви треба:

- 1 пудинг од чоколадо
- 5 лажици шеќер
- 250 мл вода
- 2 лажици растително млеко во прав

За ТРЕТИОТ ДЕЛ ОД ФИЛОТ ќе ви треба:

- 125 грама маргарин
- 125 грама шеќер во прав

Чекор 1

Најпрво подгответе го првиот дел од филот, бидејќи ќе ни треба и за тестото.

Водата, шеќерот и ванилиниот шеќер ставете ги на оган да зовријат. Додадете го какаото, промешајте и на крај додадете ги чоколадото и румот. Мешајте додека да се изедначи смесата и оставете на страна да се олади.

Чекор 2

Сите состојки за тестото ставете ги во сад за матење и убаво соединете ги. Смесата истурете ја во тавата за печење и печете на 180 степени, 20 минути.

Чекор 3

За вториот дел од филот ставете ја течноста во сад на оган. зелена салата.



Во дел од течноста растворете го прашабот за пудинг да нема грутки. Измешајте убаво и додадете во течноста. Варете додека не згусне, па оставете го да се олади.

Чекор 4

За третиот дел од филот маргаринот омекнат на собна температура и шеќерот во прав изматете ги пенесто.

Кога убаво ќе се оладат трите делови од филот, соединете ги со матење.

Чекор 5

Исечете го тестото на 3 еднакви дела. Редете ја тортата, прво тесто, па фил и така до третиот дел.

На крај цела премачкајте ја со остатокот од филот, и наросете ја со чоколадни трошки.

Чекор 6

Оставете ја да отстои неколку часа во фрижидер, а потоа сервирајте.

Совет

Оваа торта има богат чоколаден вкус и е совршена за периодите на пости. Но, исто така и за летниот период, кога ви се јаде благо кое е полесно за топлите денови!

Користени производи:



Сад за сос



Плитка тава



Статичен миксер

delimano®

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