

## *okoladna torta (Srce)*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kore: (mera za 1 koru)**

- **6** belanaca
- **4** žumanaca
- **8 kašika** šećera
- **5 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** prezla
- **2 kašike** kakao
- **1.5 štangla** krupno rendane čokolade
- **1 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

#### **Fil:**

- **750 ml** mleka
- **12 kašika** šećera
- **3 kesice** čokoladnog pudinga
- **2** margarina
- **500 g** šećer u prahu
- **6** žumanaca
- **300 g** čokolade

### **Priprema**

Kora: Sve stajke sjediniti i ispeci 3 ovakve kore. Mera je za jednu koru. Prašak za pecivo podeliti na tri dela, za svaku koricu. Od svake kore, od 6 žumanaca, odvojiti 2 za fil,(t.j. 4 idu u kore, a 2 u fil).

Fila: U erpu sipati mleko, dodati šećer pa kada provri, zakuvati puding. Puding mešati dok se hladi da se ne bi stvorile grudvice. Za to vreme izmesati margarin, žumanca i šećer, pa polako dodavati rashlaen puding. Na kraju dodati otoplenu cokoladu.

Filovati tortu: kora, fil, kora, fil, kora, fil. Ukrasiti po želji. Prijatno!

**Savet**