

## **?okoladna torta**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore 2x po:**

- **8** belanaca
- **8 kašika** šecera
- **3** žumanca
- **8 kašika** mlevenih oraha
- **3 kašike** brašna
- **1 štangla (20 g)** rendane cokolade

#### **Za fil:**

- **10** žumanaca
- **2** jajeta
- **150 g** šecera
- **375 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **100 g** krem šlaga od cokolade
- **200 g** šlaga
- **4 dl** hladne kisele vode

### **Priprema**

Umutiti belanaca sa šecerom, dodati žumanca i mlevene orahe. Kada je masa umucena dodati brašno i rendanu cokoladu, promešati varjacom, sipati u pleh i peći na temperaturi od 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti način napraviti još jednu koru. Ohladjene kore preseći na pola, tako da dobijete 4 korice.

Umutiti žumanca i jaja sa šećerom. Dodati margari i cokoladu i kuvati na pari neprestano mešajući dok se ne zgusne. Kada pocne da ostaje trag na šerpi onda je fil kuvan. Ostaviti da se ohladi. Umutiti krem šlag i filovati naizmenicno. Umutiti šlag i ukrasiti po želji.

## **Savet**