

okoladna torta



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore 2x po:

- **8**belanaca
- **8** kašikašecera
- **3**žumanaca
- **8** kašikamlevenih oraha
- **3** kašikebrašna
- **1 štangla (20 g)**rendane cokolade

Za fil:

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

Priprema

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

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

Savet