

okoladna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **190** min

Sastojci

Kore x3:

- 3belanceta
- **3** kašikešecera
- **3** kašikebrašna
- **2** kašikekakaa

Za kore:

- **500** gmešane marmelade

Fil:

- 9žumanaca
- **4** kašikešecera
- **500** mlslatke pavlake
- **500** gcokolade za kuvanje

Dekoracija:

- **100** rendane cokolade

Preparacija

Kore: Umutiti 3 belanca pa postepeno dodavati 3 kašike šećer, nastaviti sa mucenjem, zatim dodati 3 kašike brašna i 2 kašike kakaa, smesu dobro sjediniti i izliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci koru na 180 stepeni. Tako ispeci još 2 kore.

Fil: Umutiti žumanca sa šećerom. U drugoj posudi umutiti slatkulu pavlaku. Sjediniti umucena žumanca i slatkulu pavlaku. okoladu otopiti na pari, ostaviti da se malo prohladi pa je dodati u smesu od žumanaca i pavlake pa sve lepo sjediniti.

Filovanje: Kora (premazana marmeladom)- Fil - Kora (premazana marmeladom) - Fil - Kora (premazana marmeladom) - Fil. Odozgo narendati cokoladu.

Savet