

okoladni san (4)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Kore:

- 9jaja
- 9 **kašika**šecera
- 6 **kašika**brašna
- 3 **kašike**kakaa
- 1prašak za pecivo

I fil:

- 9žumanaca
- 250 g**margarina**
- 6 **kašika**šecera u prahu
- 200 g**cokolade** za kuvanje
- 9belanaca
- 18 **kašika**šecera

II fil:

- 200 g**šlag** kreme
- 200 ml**kisele** vode

Dekoracija:

- 300 g**šlag** kreme

- **300 ml**kisele vode
- **100 g**mlečne čokolade

Priprema

Umutiti 3 jajeta sa isto toliko kašika šećera. Kad se penasto umuti dodati 2 kašike brašna, malo peciva, 1 kašiku kakaa i lepo sjediniti. Ispeci koru u prethodno zagrejanj rerni na papiru za pečenje. Isto ponoviti i sa preostale 2 kore.

Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu i dodati žumanca. Zatim otopiti čokoladu i dodati u prethodnu smesu.

vrsto umutiti belanca sa šećerom. Nakon toga postepeno dodavati belance u prethodnu smesu i mutiti lagano dok se lepo ne sjedini.

Posebno umutiti šlag kremu sa kiselim vodom. Filovati kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora i fil.

Na kraju otopiti mlečnu čokoladu i praviti ukrase po želji. Umutiti i šlag kremu i dekorisati tortu. PRIJATNO

Savet

Dekoraciju okoladom praviti tako što ete iscrtati željene oblike na obinom papiru preko koga ete staviti papir za pečenje i prelaziti otopljenom okoladom. Potom staviti u frižider dok se ne zategne jedno 10-ak minuta.