

okoladno sunce



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **250** gšecera
- **300** goraha
- **50** gcokolade
- **3** kašikebrašna

Fil:

- **2**jaja
- **3** kafene šoljicešecera
- **4** kašikemlevenog keksa
- **250** mlmleka
- **250** gmargarina
- **200** gcokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Umutiti 10 jaja (prvo belanca, a zatim žumanca) sa 300 grama šecera. Dodati 300 grama mlevenih oraha, 5 štangli omekšale cokolade (50 grama) i 3 kašike brašna (oštro). Ispeci u cetvrtastom plehu u dve kore, a može i u velikom plehu jednu koru koju treba prepoloviti. Fil: Umutiti 2 jaja sa 3 šoljice šecera , dodati 4 kašike mlevenog keksa i 1/4 litra mleka. Kuvati uz stalno mešanje da se zgusne. Posebno umutiti 250 grama margarina, pa dodati u prethodno ohlaenu masu. Tome dodati 200 grama omekšale cokolade, dobro sjediniti i filovati kore. Ukrasiti po želji (šlag, boja u prahu...) Torta je teška 3 kg. Prijatno!!!

Savet