

okoladna torta (3)



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g margarina
- 500 g šecera u prahu
- 16 jaja
- 400 g cokolade za kuvanje
- 300 g mlevene plazme
- 4 krem šлага od cokolade

Priprema

Margarin i šecer u prahu umutiti zajedno. Odvojiti belanca od žumanaca, pa dodati jedno po jedno žumance u smesu sa margarinom i šecerom. Na pari otopiti cokoladu i kad se malo prohladi dodati je smesi. Zatim dodati mleveni plazma keks i penasto umucena belanca (belanca dodavati postepeno kašiku po kašiku i u meuvremenu mešati).

Smesu podeliti na dva dela i od jedne polovine ispeci 3 kore (oko 8 kašika mase za jednu koru).

Umutiti šlag krem.

Filovati na sledeći nacin:

Kora - Fil - Šlag - Kora - Fil - Šlag - Kora - Fil - Šlag