

## **okoladna torta (10)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x3):**

- **3**jaja
- **2** kašikebrašna
- **1** prašak za pecivo
- **3** kašikešecera
- **1** kašikakakaoa

#### **Za fil:**

- **8**jaja
- **2**margarina
- **250** gšecera u prahu
- **500** gcokolada
- **150** gmlevene plazme
- **11** kašikašecera
- **500** gšлага

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati brašno, pecivo i kakao. Peci upleh srednje velicine na 250 C desetak minuta. Tako peci tri lista.

Umutiti 8 žumanca sa 3 kašike šecer pa kuvati na pari. Posebno umutiti margarine sa šecerom u prahu pa dodati otopljenu cokoladu i mlevenu plazmu. Kad se žumanca prohlade sjediniti sa filom. Posebno umutiti 8 belanca sa

8 kašike šećer i postepeno dodavati u fil uz neprestano mucenje.

Poprskati listove sokom ili mlekom pa filovati tortu: kora - fil - šlag.

## Savet

Drage moje torta izgleda tesko za pravljenje ali je vrlo jednostavno napraviti je. Evo vam nekoliko saveta kako da je što pre završite. Umutite žumanca mikserom pa sipajte u staklenu iniju i stavite u mikrotalasnu na 5-6 minuta u zavisnosti od mikrotalasne. Na svakih minut-dva vadite i mešajte dok ne dobijete odgovaraju gustinu. I još jedan savet: u iniju sipajte vruu vodu pa stavite tablu okolade. Ostavite nekoliko minuta da ostoji, ocedite vodu i okolada je otopljena ;). Nadam se da e saveti biti od koristi.