

## **okoladna torta (13)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za kore: (x3)**

- 12jaja
- 450 g šecera
- 450 g seckanih lešnika
- 3 kašike kakaoa
- 3 kašike brašna

#### **Za fil I:**

- 12žumanaca
- 200 g kristal šecera
- 200 g čokolade
- 1margarin

#### **Za fil II:**

- 500 g šlaga

### **Priprema**

Umutiti 4 belanceta sa 150 g šecera, 150 g lešnika, 1 kašika kakaoa i 1 kašika brašna. Peci takve 3 kore. Fil:  
Umutiti 12 žumanaca sa 200 g šecera, kuvati na pari, dodati 200 g cokolade. Kada se ohladi, sastaviti sa  
margarinom i malo prah šecera, da bi se bolje umutio margarin. Umutiti šlag sa vodom, da bude gušći. Filovati:  
Kora-fil-šlag.....Odgore staviti ostatak šlaga.

## **Savet**

Torta je fantastina, mnogo lep ukus... Ja sam je pravila erki za roendan, svi su bili oduševljeni... Probajte... Ovde na slici je dupla mera, zato su dva srca.