

Crna torta



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **10** kašikašecera
- 2žumanceta
- **16** kašikamlevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **100** grendane cokolade

Za sirup:

- **14** kašikavode
- **8** kašikašecera
- **150** g cokolade

Za fil:

- **1,5** l mleka
- **16** žumanaca
- **16** kašikašecera
- **4** kesicepuđinga od vanile
- **8** kašikabrašna
- **2** margarina
- **200** g šecera u prahu
- **200** g šлага
- **100** ml kisele vode

- **250 g**cokolade
- **150 g**glešnika

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade
- **50 g**borovnica

Priprema

Potrebno je umutiti dve kore. Peci u pleh obložen pek-papirom na 200 stepeni - 15 do 20 minuta. Prvo umutiti belanca, dodati šefer, zatim žumanca, orahe, brašno i na kraju cokoladu.

Vodu i šefer ušpinovati pa dodati cokoladu. Mešati dok se ne ujednaci lepo i ovim sirupom preliti ohladjene kore.

Žumanca umutiti sa šeferom, dodati puding i brašno i sve zajedno lepo umutiti mikserom uz dodavanje mleka. Ostatak mleka staviti da provri, dodati šefer i zakuvati fil sa žumancima i pudingom. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šeferom u prahu i sastaviti sa ohladjenim filom. Šlag umutiti sa kiselom vodom, a cokoladu otopiti. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati šlag, a u drugi cokoladu i lešnike.

Filovati: kora, crni fil, žuti fil, kora, crni fil, žuti fil. Za dekoraciju ja sam koristila cokoladu. Stavila je u plasticnoj kesi i otopila u mikrotalasnoj, iglom probušila dno i sarala po pek papiru po svom izboru. Može lenjirom i olovkom da se pre saranja nacrta željena cipka. Na kraju stavila borovnicu.

Savet