

okoladna torta (15)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18**jaja
- **21 kašika**šecera
- **18 kašika** mlevenih oraha
- **6 kašika**prezli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **600 g**crne cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **500 ml** vode

Priprema

Kore: Umutiti 6 belanca u cvrst sneg. Zatim dodati 7 kašika šecera i još malo mutiti. Dodati 4 žumanceta, 6 kašika mlevenih oraha, 2 kašike prezli, 50 g otopljene cokolade i 1/3 kesice praška za pecivo. Sve sastojke sjediniti.

Masu izliti u pleh obložen pek papirom i peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta. Ispeci tri ovakve kore. Kada su pecene, izvaditi iz pleha i ostaviti da se ohlade.

Fil I: 6 žumanca prokuvati na pari. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 250 g margarina i 250 g šecera u prahu. Sjediniti žumanca sa margarinom i prah šecerom. Fil II: U 500 ml vode skuvati 2 pudinga od cokolade. U mlaki puding dodati 400 g otopljene crne cokolade i mikserom sjediniti. Na kraju spojiti fil I i fil II mikserom.

Filovati: Kora, 1/3 fila, kora, 1/3 fila, kora, 1/3 fila. Po vrhu narendati sitno 50 g čokolade.

Kada odstoji, seci na parčice i služiti. Prijatno!

Savet

Ja je pravim uvek unapred, jer najlepša je kad pre služenja odstoji dan-dva.