Eurokrem torta (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **5** jaja
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**brašna

Za fil:

- **5** žumanaca
- **5 kašika**šecera
- **200 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **5**belanaca
- **10 kašika**šecera
- **200 g**eurokrema

Priprema

Umutiti prvo belanac, dodati šecera i žumanca. Zatim dodati brašno, kakao, prašak za pecivo. Sve zajedno promešati, sipati u pleh obložen pek papirom i peci na 200 C dok ne porumeni. Napraviti dve ovakve kore. Za

fil: Žumanca kuvati na pari sa šecerom. Kad se zgusne fil dodati cokoladu. Pustiti da se ohladi. Margarin umutiti penasto i sjediniti sa prethodnim filom. Posebno umutiti belanca sa šecerom i dodati eurokrem. Sjediniti sa prethodnim filom. Reati: Kora, pola fila, kora, pa fil. Dekorisati po želji. Prijatno!

Savet