Savršena coko torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14**jaja
- **200 g**prah šecera
- **400 gMenaž cokolade**
- **500 g**margarina
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **6 kašika**kristal šecera

Za dekoraciju:

- **100 g**rendane **Menaž cokolade**

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca i žumanca umutiti sa prah šecerom pa skuvati na pari.

Skuvana žumanca skloniti sa vatre, pa dodati izlomljenu cokoladu i mešati sve dok se cokolada ne istopi. Ostaviti da se dobro ohladi.

U ohlaenu smesu dodati margarin, umutiti, zatim dodati i plazmu, pa isto umutiti mikserom da se sve lepo

sjedini.

Belanca umutiti u sneg sa kristal šecerom. Sneg od belanaca dodati u smesu sa margarinom i plazmom i sve dobro sjediniti.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela. Od jednog dela ispeci tri kore.

Od drugog dela smese filovati kore, a i tortu sa strane. Nafilovanu tortu odozgo posuti rendanom cokoladom.

Savet