

## **okoladna torta (23)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **16 komjaja**
- **375 g**margarina
- **125 g**maslaca
- **250 g**šecera
- **250 g**prah šecera
- **100 g**Petit beurre keksa
- **300 g**Plazma keksa
- **300 g**Menaž cokolade
- **300 g**Najlepše želje mlecna
- **500 g**šlag u prahu
- **200 g**mleka za šlag

### **Priprema**

Ispeci tri kore od: 250 g margarina umutiti sa 250 g šecera, 8 žumanaca, dodati 100 g mlevenog Petit beurre keksa, 300 g otopljene Menaž cokolade za kuvanje i cvrst sneg od 8 belanaca. Fil I: 125 g margarina i 125 g maslaca penasto umutiti sa 250 g prah šecera, 8 žumanaca, dodati 300g mlevenog plazma keksa, 300g otopljene mlecne cokolade Najlepše želje i cvrst sneg od 8 belanaca Fil II: Umutiti 200g šlag pene s 2 dl mleka. Filovati: kora, fil I, fil II, kora,.... Ukrasiti sa 300g šлага.

### **Savet**