

okoladna kraljica



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 20 jaja
- 500 gšecera
- 16 kašikašecera u prahu
- 500 gmargarina - maslaca
- 600 gMenaž cokolade
- 300 g mlevene plazme
- 8 dlslatke pavlake
- 150 g mlevenih oraha

Za glazuru:

- 200 gMenaž cokolade
- maloulja

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. U žumanca sipati 500 g šecera i kuvati na pari uz stalno mucenje dok ne pobele, a šecer ne istopi. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin takoe umutiti mikserom. Posebno umutiti belanca, postepeno dodajuci 16 kašika šecera u prahu u cvrst šam. Umucena žumanca i umuceni margarin izmešati mikserom. Dodati mlevenu plazmu, rastopljenu Menaž cokoladu i sve lepo sjediniti. Šam od belanaca zatim kašiku po kašiku dodavati u smesu od žumanaca i lagano mešati da belanca ne spadnu. Od ove smese ispeci cetiri kore. Pleh dimenzija 35x25 cm obložiti pek-papirom i sipati 10 kašika smese od plazme i cokolade, a ostalo ostaviti za fil. Peci u rerni zagrejanjoj na 180 stepeni kratko, jer su kore tanke, pazeci da ne zagore. Slatku pavlaku umutiti, dodati mlevene orahe i dobro sjediniti varjacom. Tortu filovati redosledom: Kora, fil,

pavlaka, kora, fil, pavlaka, dok se ne potroši sav materijal. Gornja kora treba ostati nefilovana. Na kraju otopiti Menaž cokoladu sa malo ulja i preliti celu tortu. Tortu ukasiti po želji.

Savet