

okoladna torta (26)



težina: **tesko**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 1margarin
- 150 gšecera u prahu
- 9jaja
- 10 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 300 gMenaž cokolade

Za fil:

- 1margarin
- 150 g šecera u prahu
- 12jaja
- 300 gMenaž cokolade
- 200 gmlevenog plazma keksa
- 24 kašikešecera

Za ukrašavanje:

- 400 gšlag krema
- 400 mlmleka

Priprema

Penasto umutiti 1 margarin, dodati 150 g šećera u prahu i jedno po jedno žumance (ukupno 9) uz neprestano mucenje.

300 g Menaž čokolade otopiti na pari i postepeno dodavati u prethodnu masu. Posebno umutiti 9 belanaca u cvrst sneg i u to dodati 10 kašika šećera.

Umucena belanca sa šećerom postepeno dodavati u čokoladnu masu uz lagano mešanje (ne mikserom, nego rucno).

U dobijenu masu dodati 3 kašike brašna i prašak za pecivo. Od te mase peci tri kore oko 20 minuta na 200 stepeni.

Mikserom umutiti 12 jaja sa 24 kašike šećera i skuvati fil na pari. Kada je fil kivan u njega dodati 300 g Menaž čokolade i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 1 margarin sa 150 g šećera u prahu i u tu smesu dodati čokoladni fil uz neprestano mucenje. Na kraju u fil dodati 200 g mlevene plazme.

Posebno umutiti 400 g šlag krema sa 400 ml mleka.

Redosled filovanja: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.

Savet