

Starinska koko-orah torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- 16jaja
- 16 kašikašecera
- 14 kašikabrašna
- 2 kesicepraška za pecivo
- 50 gMenaž cokolade
- 6 kašikamlevenog oraha

Za fil:

- 12jaja
- 500 gšecera
- 400 gmargarina
- 200 gMenaž cokolade
- 4-5 kašikamlevenog oraha

oko preliv:

- 200 gMenaž cokolade
- 100 gmargarina
- 3 kašikeulja
- 1 kašikavode

Priprema

Kora: Ulupati 8 belanca u cvrst penu sa šecerom. Dodati žumanca, pa mutiti još malo. Umešati brašno, prašak za pecivo, mleveni orah i rendanu Menaž cokoladu. Ispeci koru i preseći na sredini. Na isti način ispeci još 1 koru i preseći, da se dobiju 4 kore.

Fil: 12 jaja umutiti sa šecerom, pa skuvati na pari. Na kraju dodati Menaž cokoladu. Kad se fil ohladio umutiti margarin i dodati mleveni orah. Filovati kore dok se ne potroši materijal.

Preliv: Sve sastojke pomešati, i lagano otopiti. Sacekati da se ohladi i staviti preko fila.

Savet