

?okoladna torta (31)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **18**jaja
- **18 kašika**šecera
- **6 kašika**mlevene plazme
- **18 kašika**oraha
- **2**pomorandže

Fil:

- **6**žumanaca
- **6 kašika**mlevenog šecera
- **200 g**Menaž cokolade
- **2**pudinga od cokolade
- **500 ml**mleka
- **250 g**margarina
- **250 g**šecera u prahu

Ostalo:

- **500 g**šlaga

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera u cvrst šam. Polako dodavati jedno po jedno žumance kada je lepo

umuceno dodati 6 kašika mlevenih oraha i 2 kašike mlevene plazme i izmešati varjacom. Peci na 200C dok ne porumeni kora. Na isti nacin pripremiti još dve kore. Iscediti pomorandze i sokom poprskati kore.

Fil: Umutiti 6 žumanaca sa 6 kašika mlevenog šecera, pa kuvati na pari dok se ne zgusne, pred kraj kuvanja staviti cokoladu i mešati da se istopi. Dobije se jako gusta smesa.

Posebno skuvati 2 pudinga od cokolade u 0.5 l mleka. Ostaviti da se ohladi. U puding se ne stavlja šecer.

Umutiti penasto margarin i 250 g šecera u prahu.

Kada se sve ohladi, sjediniti u jedan fil,

Filovati: kora-fil-šlag-kora-fil-šlag-kora-fil-i celu tortu nafilovati i ukrasiti šlagom.

Savet