

## **Angry Birds - cokoladna torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15**jaja
- **400 g** šecera
- **400 g** putera
- **100 g** prah šecera
- **500 g** Menaž cokolade
- **300 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokoladnog šlag krema
- **malo** mleka
- **malo** arome ruma

### **Priprema**

Umutiti 15 belanca sa 200 g šecera.

Zatim umutiti 15 žumanaca sa 200 g šecera.

Puter umutiti sa 100 g prah šecera, dodati 500 g topljene i malo prohlaene Menaž cokolade. Dodati kašiku arome ruma i sve lagano sjedini.

Sjediniti umucena belanca, žumanca i puter i Menaž cokoladu. Zatim masu podeliti na dva dela.

U prvi deo dodati 4 kašike brašna, lagano sjediniti i ispeci tri kore. Kore peci na 200°C oko 20-30 minuta.

U drugi deo dodati 200 g umucenog šlag krema. Umutiti pavlaku i filovati tortu.

Filovanje: Kora - cokoladni fil - slatka pavlaka - kora - cokoladni fil - slatka pavlaka - kora. Ukrasiti po želji.

### **Savet**

Šlag krem umutiti sa malo hladnog mleka.