

oko templ torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 7jaja
- **140** gšecera
- **100** gcokolade
- **100** gpecenih mlevenih lešnika
- **1/2** kašiciceprasha za pecivo

Za fil:

- 4jajeta
- **160** gšecera
- **150** gcokolade
- **200** gmargarina

Za dekoraciju:

- po željicokoladni šlag
- po željibelog šлага
- po potrebikisele vode
- po željicokoladne crne i bele kuglice
- po željiceo lešnik

Priprema

okoladu otopiti, a zatim je malo prohladiti. Mikserom umutiti belanca u cvrst sneg i odložiti na stranu. Posebno umutiti žumanca sa šecerom, dodati im otopljenu cokoladu i mlevene pecene lešnike, pa sve lepo izmiksati. Na kraju smesi dodati umuceni šam od belanaca i laganim pokretima sjediniti. Smesu izliti u pleh za pecenje obložen pek-papirom.

Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 20-25 minuta. Ostaviti da se kora sasvim ohladi, pa je iseci na tri jednake trake.

U odgovarajucoj posudi umutiti jaja sa šecerom i kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati cokoladu i mešati dok se ne otopi. Kada je dovoljno gusto, skloniti sa strane i ostaviti da se ohladi. Ohlaen krem sjediniti sa penasto umucenim margarinom.

Na tacnu za tortu ili veci poslužavnik staviti prvu koru, premazati je trecinom cokoladnog fila, prekriti drugom korom, naneti drugu trecinu fila, preklopiti trecom korom i preko torte premazati preostali fil.

Umutiti beli i cokoladni šlag sa kiselom vodom, pa njime ukrasiti tortu. Dekorisati cokoladnim kuglicama i lešnikom.

Savet