

## okoladna torta (40)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Za koru:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikamlevenih oraha
- 3 kašikekakaoa
- 2 kašikebrašna
- 1 šoljakuvane kafe (za prelivanje kore)

#### Za fil:

- 250 gšecera
- 0,75 dlvode
- 4žumanceta
- 250 gputera
- 3 kašikeprah šecera
- 250 gcokolade
- 250 gslatke pavlake
- 2 kesicešlaga od cokolade

### Priprema

Penasto umutiti belanca, zatim polagano dodavati šecer. Mutiti dok se ne dobije cvrst sneg. Potom dodati žumanca, i lagano mešajuci dodati orahe, kakao i brašno. Od dobijene mase ispeci jednu koru, koju posle presecete na dva dela. Fil: Pomešati šecer i vodu i staviti na šporet da provri. Posebno umutiti žumanca, margarin i prah šecer i dodati u vruc šecer i vodu. U toplu masu dodati cokoladu mešajuci dok se smesa ne

ujednaci. Ostaviti da se ohladi. Umutiti šlag sa mlekom. Kad je fil ohlaen umešati umucen šlag tako da se dobije ujednacena smesa. Kore natopiti kafom. Filovati: Kora-fil-kora-fil-šlag. Ukrasiti po želji.

## **Savet**