Torta sa jagodama i cokoladom



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **8**belanaca
- **16 kašika** šecera
- **200 g**mlevenih lešnika
- **5 kašika** brašna

Za fil I:

- **8** žumanaca
- **8 kašika**šecera
- **100 g** cokolade
- **200 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu

Za fil II:

- **500 g**jagoda
- **200 g**šlag krema
- **100 g**šecera u prahu

Priprema

Pecene lešnike samleti. Umutiti belanca, postepeno dodati šecer. Kada dobijete cvrst sneg od belanaca iskljucite

mikser. Dodajte lešnike i brašno i lagano sa žicom za mucenje sjedinite sa belancima. Peci 3 okrugle kore.

Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari, na kraju dodati cokoladu. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa umucenim margarinom i prah šecerom.

Jagode iseckati (ostaviti 5 jagoda za dekoraciju) i sjediniti ih sa umucenim šlag kremom (ostaviti 5 kašika šlag krema za dekoraciju torte). Filujte sledecim redosledom: Kora-prvi fil-drugi fil. Na kraju tortu obložite šlagom, ukrasite jagodama i rendanom cokoladom.

Savet

Najbolje je koristiti Menaž okoladu zbog dobrog kvaliteta, torta e biti "Pun pogodak ".