Mikijeva coko torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil I:

- **2**margarina
- **250 g**šecera u prahu
- **7**jaja
- **400 g**cokolade
- **14 kašika**šecera
- **300 g**mlevene plazme
- **400 ml**cokoladnog mleka

Fil II:

- **500 g**krem šlag beli
- kisela voda za šlag

Još:

- **1 pakovanje**crnih gotovih kora
- **200 ml**cokoladnog mleka

Priprema

Umutiti 2 margarina sa prah šecerom. Zatim, odvojiti žumanca od belanaca i u umucen margarin dodati 7 žumanaca. Posebno na pari otopiti cokoladu pa sipati u prethodnu masu i sve lepo umutiti.

Posebno umutiti 7 belanaca sa 14 kašika šecera.

Onda, 300 g plazme pomešati sa 400 ml cokoladnog mleka.

U prvu smesu sa margarinom, postepeno dodavati umucena belanca, a nakon toga umešati i smesu sa plazmom. Sve lepo sjediniti. Ostaviti u frižideru da odstoji 10ak minuta. Fil je spreman.

Krem šlag umutiti po uputstvu sa kese sa kiselom vodom.

Možemo poceti da redjamo našu tortu. Prvo stavimo jednu koru pa je po malo kašikom topimo cokoladnim mlekom. Otprilike ide oko 5-6 kašika po kori. Onda stavimo 1/3 crnog fila, pa preko toga šlag pa opet kora i tako 3 puta. Dakle, ide kora-fil I - fil II , kora-fil I - fil II, kora-fil I - fil II .

Savet

Tortu ukrasiti po želji, a možete ukrasiti i marcipanom kao ja. Sve je vrlo jednostavno samo je potrebno volje i mašte. Uživajte u ukusu i izgledu vaše torte :)