

Tamarina okoladna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 2 margarina
- 1/2 kg prah šecera
- 300 g mlevenog keksa
- 800 g cokolade
- 1/2 litra slatke pavlake ili 1/2 kg šlag krema

Priprema

Za korice: Umutiti 1 margarin sa 250 g prah šecera i 8 žumanca. U to dodati 150 g mlevenog keksa i 400 g rastopljene cokolade. Posebno umutiti cvrst sneg od 8 belanca pa sjediniti sve to sa prethodnom masom. Od ove smese ispeci tri korice.

Fil: Ponoviti isti ovaj postupak i napraviti istu smesu kao za korice. Posebno umutiti slatku pavlaku ili šlag.

Filovanje: I kora-fil-slatka pavlaka-II kora-fil-slatka pavlaka-III kora-fil-slatka pavlaka.

Po želji odozgo posuti rendanom cokoladom.

Napomena: Ova mera je za veliku četvrtastu tortu.

Torta je izdašna i vrlo ukusna. Prijatno!