

Torta Mara



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 15jaja
- 15 kašikašecera
- 15 kašikaoraha
- 3 kašikabrašna
- 3 kašikakakaoa

Za fil:

- 500 gmargarina
- 400 gcokolade
- 5 jaja
- 8 kašikašecera

Priprema

Otopiti na tihoj vatri margarin i cokoladu.

Kada se sjedini ostaviti da se ohladi.

Za koru: Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera...

...dodati 5 žumanaca...

...kada se sjedini dodati 5 kašika oraha, 1 kašiku brašna i 1 kašiku kakaoa...

...lagano izmešati.

Peci na 220°C oko 10 minuta.

Ispici 3 ovakve kore.

Posebno umutiti 5 belanaca sa 8 kašika šecera.

Ako se cokolada ohladila da bude skoro tvrda prebaciti je u posudu za mucenje.

Mutiti mikserom dok ne dobije penastu strukturu, a onda dodavati jedno po jedno žumance i neprestano mutiti.

Kada se sjedini dodati umuceni belanac.

Ovim filom filovati kore.

Smesa je dovoljna za filovanje i spolja.

Po ukusu možete ukasiti krem šlagom od cokolade.

Savet

Ova torta uspeva isključivo sa Menaž okoladom!