

okoladna torta (46)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**jaja
- 2margarina
- **450** gšecera u prahu
- **200** gmlevene plazme
- **500** gcokolade
- **500** g šлага

Priprema

Umutiti 2 margarina sa 450 g šecera u prahu i 15 žumanaca. U to dodati 200 g mlevene plazme, 500 g otopljene cokolade. Posebno umutiti 15 belanaca u cvrst sneg i spojiti sa prvim filom. Masu podeliti na dva dela. Od jednog ispeci tri kore, a od drugog dela filovati. Na kraju umutiti 500 g šлага. Reati kora, fil, šlag i tako 3 puta. Ukrasiti po želji.

Savet

Jako velika i ukusna torta ispadne. Nije teška za pripremiti, tako da domaice izvolite. Probajte neete se pokajati.