

## **okoladna torta**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **300 g**šecera u prahu
- **20 ž**umanaca
- **300 g**margarina
- **400 g**cokolade

#### **Za koru x 4:**

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikefila
- **5** kašikamlevenih lešnika

#### **Za dekoraciju:**

- **200 g**krem šлага
- **200 ml**mineralne vode
- **1 caša**cokoladne glazure
- **30** groze mrvice za torte
- **200 g**bele cokolade
- **4** kašikaulja

### **Priprema**

Prvo napravite fil. Umutite žumanca sa šećerom dok ne postane penasto i skuvajte fil na pari. U vruce dodajte cokoladu i mešajte dok se ne otopi. Margarin umutite penasto i sjedinite sa hladnim filom. Za koru je potrebno da belanca umutite u cvrst šam, dodajte postepeno šećer i nastavite mucenje. Dodajte 2 kašike fila, brašno i mleven lešnik. Lagano sjediniti i peci koru na 200 C oko 10 minuta. Postupak ponovite još tri puta. Ohladiti kore.

Filovanje: kora, fil, kora, fil, kora fil, kora.

Šlag umutite sa mineralnom vodom i dekorišite tortu sa strane. Menaž glazuru otopite na 1 minuta i prelijte preko torte. Belu cokoladu otopite na pari sa uljem, pustite da se prohladi pa sipajte u kesu za zamrzivac i dekorišite tortu po želji. Pospite roze šecernim mrvicama.

Dobro rashladite u uživajte u ukusu. Prijatno!

### **Savet**