

okoladni san



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време pripreme: **180** min

Sastojci

Biksvit testo:

- 15jaja
- 15 kašikašecera
- 10 kašikamlevenih oraha
- 5 kašikabrašna
- 2dclmleka
- par kašikarum ekstrata

Fil:

- 15jaja
- 300 gmargarina/butera
- 300 gšecera u prahu
- 300 gcokolada

Dekoracija/Glazura:

- 2 pakovanjacokoladne glazure

Priprema

Pravimo 5 kora: Umutiti 3 belanca sa 3 kašike šecera; 2kašike mlevenih oraha i kašika brašna.

Pripremanje fila: Mutimo 15 celih jaja na pari sa 300g cokolade. Dok se to hladi, umutimo 300g prah šecera sa 300g butera i to spojimo. Dobro i penasto umutimo.

Kore natopimo mešavinom mleka i ruma.

Tortu sada filovati i odozgo bogato preliti glazurom.

Savet

Ne štedite menaž glazuru, jer svaki put uspe! :)