okoladna fantazija (7)

težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kore:

- **9**bjelanjaka
- **15 kašika**šecera
- **15 kašika**mljevenih oraha
- **3 kašike**prezle

Krema:

- **9**žumanjaka
- **1**cijelo jaje
- **7 kašika**šecera
- **200 g**cokolade
- **200 g**putera ili margarina

I još:

- **oko 24 komada**jaffa keksa
- **200 ml**mlijeka ili soka od pomorandže

Za dekoraciju:

- **po želji**cokolada
- **po želji**mljeveni orasi

Priprema

Umutiti snijeg od 3 bjelanjka, pa dodati 5 kašika šecera. Dobro izmiksati. U snijeg dodati 5 kašika mljevenih oraha i 1 kašiku prezle. Sjediniti špatulom, pa sipati u kalup, obložen papirom za pecenje. Peci na 180 C oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još 2 kore. Ohladiti.

Izmiksati žumanca i jedno cijelo jaje i šecer, pa kuhati na pari oko 10 minuta. Dodati izlomljenu cokoladu. Kada se cokolada otopi, izmiksati, pa ostaviti kremu da se ohladi. Dodati puter/margarin, pa izmiksati. Ostaviti kremu u frižider, da se ohladi i stegne. Na tacnu staviti koru, pa premazati tankim slojem kreme. Preko poredati jaffa keks, kratko potopljen u mlijeko ili sok, pa opet premazati kremom. Poklopiti drugom korom. Postupak ponoviti: krema - keks - krema - treca kora. Cijelu tortu premazati kremom, pa ostaviti u frižider, da se stegne. Dekorisati po ukusu, orasima, šlagom, cokoladom. Dobro ohladiti, pa rezati i poslužiti!

Savet