

Crna torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **10** kašika šecera
- **20** kašikamlevenih oraha
- **2** kašikebrašna

Za fil:

- **200** gmargarina
- **200** gšecera
- **200** gcokolade za kuvanje
- **150** mlmleka

Ostalo:

- **12** kašikamleka

Priprema

Umutiti 5 belanaca, dodati 5 kašika šecera pa 5 žumanaca. Zatim umešati i 10 kašika mlevenih oraha i jednu kašiku brašna. Usuti u pleh (20x30cm), obložen papirom za pecenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. Pecenu i prohlaenu koru preseći uzduž na dve (10x30cm). Na isti nacin ispeci još jednu koru tj, napraviti još dve kore 10x30cm. Svaku poprskati sa po 3 kašike mleka.

Margarin isecen na manje komade, šecer, mleko i kockice cokolade staviti u šerpu i topiti na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje. Kad se otopi i sjedini, pustiti 2-3 kljuca i skloniti sa ringle. Ostaviti da se dobro ohladi pa ga izmiksati.

Na tacnu reati kora-fil, 4 kore, 4 reda fila. Tortu završiti filom pa je po želji ukrasiti.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Uživati u ukusu!

Savet