

okoladni šešir



Sastojci

Testo:

- 8 jaja
- 300 g margarina
- 300 g čokolade
- 250 g keksa
- 250 g šećera

Potrebno je:

- 3 šlaga

Priprema

Umutiti posebno žumanca od belanaca, pomešati ih sa otopljenom čokoladom, margarinom i keksom, na kraju dodati belanca. Tu smesu podeliti na pola.

Od prve polovine praviti tri tanke kore i peći ih 3-4 minuta na jakoj vatri. Drugi deo ostaviti za premazivanje kora.

Filovati sledećim redom: Kora, fil, šlag i tako dok ne potrošite sav material.

Za pravljenje gornjeg dela šešira, ponoviti ceo postupak još jednom i oblikovati kore manjih dimenzija, a višak testa izdrobiti i pomešati u deo za fil.

Kore redjati kao u gore navedenom postupku i na kraju na donji deo staviti, gornji deo šešira i tortu ukasiti šlagom u boji po želji.

Napomena: okoladni ukras se pravi, tako što se otopi cokolada, sipa se u papirni fišek, tanko se zasece vrh i crta se po torti.