

Torta sa cokoladni mlekom



Sastojci

Za koru:

- 7 jaja
- 7 kašika šecera
- 3 kašike brašna
- 4 kašike kakaoa
- 750 ml cokoladnog mleka (za prelivanje pecene kore)

Za fil I:

- 7 belanaca
- 7 žumanaca
- 150 g šecera
- 300 g topljene cokolade
- 250 g margarina
- 2 vanilin šecera

Za fil II:

- 300 g krem šlaga

Priprema

Ispeci koru i kada se ohladi prliti sa kuvanim cokoladnim mlekom. Zatim, sjediniti žumanca i belanca i u to sipati topljenu cokoladu.

Uraditi margarin penasto sa vanilnim šecerom, pa sjediniti sa ohlaženim filom.

Na kraju umutiti krem šlag sa mlekom (oko 2 dl mleka) i nafilovati tortu.

Režati: Kora, fil I, fil II.