

Najlepša cokoladna torta



Sastojci

Za tri kore:

- 18 belanaca
- 18 kašika šecera
- 15 kašika oraha
- 6 kašika brašna

Fil I:

- 300 g cokolade
- 1/2 margarina

Fil II:

- 18 žumanaca
- 10 kašika gustina
- 1 l mleka
- 1,1/2 margarina
- 250 g šecera u prahu
- 250 g neskvika u prahu

Fil III:

- 300 g šlaga
- 0,3 l kisele vode

Priprema

Umutiti 6 belanca u švrst sneg i dodati 6 kašike šecera, zatim 5 kašike oraha i na kraju 2 kašike brašna, koje mutimo običnom kašikom. U pleh staviti pek-papir i tako ispeci tri kore na 180 C oko 20 minuta.

Fil I: Otopiti 300 g čokolade i 1/2 margarina i premazati sve tri ohlaene kore.

Fil II: Umutiti 18 žumanaca sa 10 kašika gustina i malo hladnog mleka, i to skuvati u litar mleka.

Umutiti šećer u prahu sa 1 + 1/2 margarina i u to dodati ohlaenu kašicu, nakon toga i neskvik u prahu.

Fil III: Umutiti 300 g šlaga sa 0,3 l kisele vode.

Filovati: kora - fil I - kora- fil II - kora - fil III