

okoladno-mlecna torta



Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 6 žumanaca
- 6 kašika brašna
- 5 kašika kakao-praha
- 2 praška za pecivo
- 350 g mlevenog keksa
- 1 l cokoladnog mleka
- 200 g crne cokolade za kuvanje
- 1 margarin
- 200 g šecera u prahu
- 2 šlag kreme ili pene

Priprema

Izmutiti 2 kore od po 5 belanaca, dodati 5 kašika šecera, 3 žumanca, 2,5 kašike kakao-praha, 3 kašike brašna i 1 prašak za pecivo. Peci na oko 200 stepeni 15-20 minuta.

Fil: U 1/2 l cokoladnog mleka staviti keks i dodati rastopljenu cokoladu.

U drugoj posudi umutiti margarin sa šecerom u prahu i dodati u pripremljen fil od keksa, cokoladnog mleka i rastopljene cokolade.

Kada se ispecene kore ohlade, reati prvu koru, koju prelijemo sa 2,5 dl cokoladnog mleka, pa preko nje, polovinu kolicine pripremljenog fila, zatim reati još jednu koru, koju prelijemo sa 2,5 dl cokoladnog mleka i preko nje preostalu kolicinu fila.

Preko toga ide šlag krema ili pena, umucena sa obicnom ili kiselom vodom.