

Jednostavna cokoladna torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 2 kašikekakao praha
- 4 kašikebrašna

Fil

- 250 gputera ili margarina
- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 štanglicokolade

Priprema

Kora: Umutiti 8 žumanaca, 8 kašika šecera, 2 kašike kakaoa i 4 kašike brašna. Umutiti šne od 8 belanaca. Sjediniti obe mase, sipati u pleh za tortu i peci. Pecenu koru, preseći na pola da se dobiju 2 kore. Fil: Umutiti 250 g putera ili margarina, 5 žumanaca, 5 kašika šecera i 5 štangli rastopljene cokolade. Ovoj smesi dodati šne od 3 belanca. Filovati tortu izmedju i odozgo. Po površini možete je posuti rendanom cokoladom.

Savet

Možete kori dodati šaku oklagijom izlomljenih oraha, seckanuokoladu..... ili ve šta volite ili imate pri ruci.