Jednostavna cokoladna torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora

- **8**jaja
- **8 kašika**šecera
- **2 kašike**kakao praha
- **4 kašike**brašna

Fil

- **250 g**putera ili margarina
- **5**jaja
- **5 kašika**šecera
- **5 štangli**cokolade

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, preseci 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, seckanu okoladu..... ili ve šta volite ili imate pri ruci.