

okoladna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **10** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **30** gmargarina

Fil:

- **4**žumanceta
- **6** kašikašecera
- **1** l mleka
- **4** kesicepudinga od cokolade
- **100** g cokolade
- **100** g mlevene plazme
- **200** g margarina

Ganaš:

- **200** g cokolade
- **1,5** dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti posebno žumanca sa 5 kašika šecera i belanca sa 5 kašika šecera, otopiti margarin, spojiti lagano

belanca i žumanca, dodati prohladjeni margarin i brašno. Ispeci 8-9 kora na podmazanom pek papiru.

Fil: u zavrelo mleko ukuvati puding koji je pomešan sa žumancima i šećerom i malo mleka. U vrue rastopiti cokoladu. Umutiti penasto margarin i dodati ohladjenom filu. Umešati 100 g mlevenog keksa. Filovati korice.

Ganaš: zagrijati slatku pavlaku i preliti preko izlomljene cokolade, mešati dok se sva cokolada ne rastopi. Prohlađen krem bogato razliti preko torte. Dekorisati po želji.

Savet