

okoladna torta



težina: **srednje**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **300 g** mlevenih oraha
- **300 g** šecera
- **1** prašak za pecivo
- **3 kašike** prezli

Fil:

- **300 ml** mleka
- **10 kašika** šecera
- **250 - 300 g** margarina
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **3 kesice** vanilin šecera
- **6 kašika** brašna

Priprema

Ispici po tri kore od belanaca, oraha šecera i prezli, prašak za pecivo podeliti na tri kore. Fil: žumanca umutiti sa malo mleka, šecerom i brašnom, pa dodati u kipuće mleko. Skuvati gust fil pa dodati čokoladu, sjediniti i kad se malo prohladi dodati margarin, ostaviti da se prohladi fil i filovati kore. Možete ukrasiti sa čim želite, a naravno može i ostati samo čokoladni fil.

Savet