

"Choco" Torta



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Kora:

- 4cela jajeta
- 200 gšecera
- 100 gbrašna
- 100 goraha
- 1 kašikaulja
- 9 kašikavruce vode
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 5cela jajeta
- 200 gšecera
- 250 gmargarin
- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

Priprema kora: Umutiti prvo jaja i šećer, a zatim dodati ostale sastojke i dobro umutiti, da se sve sjedini i onda staviti u podmazan pleh i peći na 250 stepeni, odprilike 30 minuta. Kad su pecene, moraju se ohladiti i zatim se seku na pola. Tako još jednu koru pripremiti. Za to vreme pripremamo fil, tako što izmute se jaja i šecere i stavljamo da se kuvaju na pari, prikraju dodajemo cokoladu, mešamo da se sve sjedini. Skloniti sa šporeta i ostaviti da se prohladi, zatim dodati margarin. Onda sledi presešenih kora, na kraju dekorisati po želji. Ostaviti da se ohladi i možemo služiti.

Savet

Uzivajte u ukusu cokolade, torta nije previse sladka, tako da je za sve ;)