

Meda torta



težina: **srednje**

za: **42** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Kore i fil:

- 24jaja
- 700 g cokolade
- 500 g prah šecera
- 500 g margarina
- 300 g mlevene plazme

Fil 2:

- 800 g šlaga
- po potrebi kisele vode
- 1 čajna kašika kisele pavlake

Dekoracija:

- prehrambene boje
- ukrasne bombone

Priprema

Otopiti cokoladu i margarin na tihoj vatri pa ohladiti. Posebno umutiti žumanca sa prah šećerom i skuvati na pari. Zatim u gust šne umutiti belanca. Sjediniti otopljenu cokoladu sa skuvanim žumancima. Zatim u to muteci dodavati kašiku po kašiku umucena belanca, na kraju dodati mlevene plazmu i varjacom lepo sjediniti. Masu podeliti na pola, pa od jedne polovine ispeci 4 korice. Posebno umutiti šlag sa kiselom vodom pa polako umesati i jednu pavlaku. Filovati korice naizmenicno: kora - fil - šlag itd. Na kraju izrezati oblik mede i dekorisati.

Savet