Punoletna cokoladna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **5 kašika**mlevenih oraha
- **5 kašika**brašna

Fil:

- **4**jajeta
- **4 šolje**šecera
- **6 kašika**mlevenog keksa
- **2,5 dl**mleka
- **200 g**cokolade
- **1**margarin

Dekoracija:

- **400 g**cokolade
- **200 g**bele cokolade

Priprema

Umutiti jaja i šecer pa dodati orahe i brašno. Od toga peci 2 kore.

Mleko staviti da provri, a posebno umutiti jaja, šecer, keks i sipati kad provri. Tada dodati i cokoladu i dobro ukuvati. Ohladiti pa dodati margarin.

Filovati kore i završiti filom. okoladu otopiti i preliti tortu. Belom cokoladom išarati.

Savet