

## ***Bela cokoladna torta***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **15** belanaca
- **15 kašika** šecera
- **12 kašika** brašna
- **300 g** rendane crne cokolade

#### **Fil 1:**

- **15 ž**umanaca
- **15 kašika** šecera
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** gustina
- **8 d**l mleka
- **125 g** margarina
- **125 g** maslaca
- **300 g** bele cokolade

#### **Fil 2:**

- **300 g** šlaga
- **5 d**l gazirane vode

### **Priprema**

Umutiti 5 belanaca, dodati 5 kašika šecera, 4 kašike brašna i 100 g rendane cokolade. Masu staviti u pleh velicine 25x35 i peci. Ovako ispeci još dve kore. Fil br 1: Umutiti 15 žumanaca sa 10 kašika šecera, 5 kašika brašna i 5 kašika gustina. Ovo staviti u 8 dl mleka i kuvati, pred kraj kad je kuvano dodati 300 g bele cokolade da se istopi, kad se fil skuva i ohladi dodati umucen margarin i maslac. Fil br 2: Umutiti 300 g šlaga sa 5 dl gazirane vode. Tortu filovati ovako: kora, fil 1., fil 2., kora, fil 1., fil 2., kora, fil 1., fil 2. Tortu ukasiti sa umucenim šlagom.

## **Savet**