

Zoja torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade
- 150 gmlevena keksa
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil 1:

- 8jaja
- 10 kašikašecera
- 300 gcokolade
- 250 gmargarina
- 150 gmlevena keksa

Fil 2:

- 300 gšlaga
- 4 dlmleka

Za ukrašavanje:

- 200 g šlaga
- 3 dl gazirane vode

Priprema

Umutiti 10 žumanaca sa 10 kašika šecera. Umutiti 250 gr margarina, dodati 200 gr istopljene čokolade, umućena žumanca, 150 gr mlevena keksa, 4 kašike brašna, 1 prašak za pecivo i šne od umućena 10 belanaca. Belanca dodavati u masu i lagano umutiti kašikom ne mikserom. Od papira za pečenje iseci 4 lista velicine 25 x 35 cm. Masu rasporediti ravnomerno na papir i peci svaki deo na 180 stepeni 10- 15 minuta zavisi od rerne. Svaku ispecenu koru prevrnuti i ostaviti da se hladi zajedno sa papirom. Kad filujemo korice lakše prenosimo jer su krte. Fil 1: Umutiti 8 jaja sa 10 kašika šecera i kuvati na pari. Kad se skuva dodati 300 gr čokolade da se istopi. Kad se masa ohladi dodati umućen 1 margarin i 150 gr mlevena keksa. Fil 2: Umutiti 300 gr šlaga sa 4 dcl mleka Tortu filovati: kora, fil 1, fil 2, kora, fil 1, fil 2, kora, fil 1, fil 2, kora, fil 1. Tortu ukasiti sa umućenim šlagom

Savet

Masu za kore mutiti iz dva puta. Pola mase od 5 jaja za 2 kore i drugu polovinu od 5 jaja za 2 kore. Kad filujemo tortu kad nanesimo fil 2, staviti koru prilepiti za fil pa papir pažljivo odlepiti.