

okoladna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

време pripreme: **190** min

Sastojci

Kore x3:

- 3 belanceta
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** brašna
- **2 kašike** kakaa

Za kore:

- **500 g** mešane marmelade

Fil:

- 9 žumanaca
- **4 kašike** šećera
- **500 ml** slatke pavlake
- **500 g** čokolade za kuvanje

Dekoracija:

- **100** grendane cokolade

Priprema

Kore: Umutiti 3 belanca pa postepeno dodavati 3 kašike šećer, nastaviti sa mucenjem, zatim dodati 3 kašike brašna i 2 kašike kakaa, smesu dobro sjediniti i izliti u pleh obložen papirom za pečenje i peci koru na 180 stepeni. Tako ispeci još 2 kore.

Fil: Umutiti žumanca sa šećerom. U drugoj posudi umutiti slatku pavlaku. Sjediniti umucena žumanca i slatku pavlaku. Okoladu otopiti na pari, ostaviti da se malo prohladi pa je dodati u smesu od žumanaca i pavlake pa sve lepo sjediniti.

Filovanje: Kora (premazana marmeladom) - Fil - Kora (premazana marmeladom) - Fil - Kora (premazana marmeladom) - Fil. Odozgo narendati cokoladu.

Savet