

## **okoladna torta (7)**



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **16**jaja
- **500** gšecera
- **500** gmargarina
- **400** gplazme
- **500** gcokolade
- **500** mlslatke pavlake

### **Priprema**

Odvojiti bjelanca od žumanca, umiksati bjelanca u jednoj posudi. Zatim u drugoj umiksati žumanca i šefer, dodati omekšali margarin, otopiti cokoladu, mljevenu plazu, izmiješati pa dodati kaiku po kašiku umiksanih bjelanjaka. Masu podijeliti na dva jednakata dijela. Od jednog dijela ispeci 4 kore, a drugi dio ostaviti da se malo stegne. Umiksati 500 ml slatke pavlake. Filovati: kora, fil, slatka pavlaka... ponoviti postupak do kraja materijala.

### **Savet**