

okoladna torta (Srce)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora i fil:

- 250 g margarina
- 250 g šećera u prahu
- 8 jaja
- 300 g čokolade
- 100 g mlevene plazme

Za filovanje:

- 200 g šlaga
- 2 dl kisele vode

Priprema

1 margarin, 250 g šećera u prahu, 8 žumanaca, 300 g otopljene čokolade, 100 g keksa i na kraju umutiti posebno 8 belanaca i pomešati u čokoladnu masu. Smesu podeliti na pola. Od jedne polovine ispeci 3 kore. Kore filovati drugom polovinom fila i izmucenim šlagom. Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora. Ukrašavanje po želji.

Savet