

okoslasna torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za 5 kora:

- 15 belanaca
- 15 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 10 kašika mlevenog plazma keksa
- 5 kašika kakaoa
- 5 kašika ulja

Fil 1:

- 15 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 250 g margarina
- 300 g čokolade

Fil 2:

- 4 dl mleka
- 1 puding od čokolade

Ostalo:

- **300 g** šlaga
- mleko

Priprema

Umutiti penasto 3 belanceta sa prstohvatom soli, dodati 3 kašike šecera i nastaviti mucenje. Lagano umešati 2 kašike mlevenog keksa, kakao, i kašiku brašna. Pleh obložiti mašnim papirom i rasporediti smesu. Peci na 220 stepeni oko 7-10 minuta. Na isti nacin ispeci i ostale kore.

Fil 1 : umutiti penasto jaja i šecer i dodati 3-4 kašike vode. Kuvati oko 15-20tak minuta na pari. U toplo otopiti cokoladu. Fil 2: skuvati puding u 4 dl mleka. Prohladiti umutiti penasto margarin (puter). Spojiti fil 1 i fil 2 i dodati margarin.

Umutiti šlag. Filovati: kora, fil, šlag i tako dok ne potrošite materijal. Tortu dekorisati po sopstvenoj želji.

Savet