

Dama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 7 **kašika**šecera
- 4 **kašike**kakaa
- 4 **kašike**brašna

Fil:

- 7 jaja
- **100 g**šecera u prahu
- **14 kašika**šecera
- **300 g**cokolade
- 1,5margarina

Za prelivanje kore:

- 4 **dl**cokoladnog mleka

Dekoracija:

- **400 g**šlaga
- **100 g**cokolade

Priprema

Ispeci koru, prebaciti je na tablu za torte i preliterati je cokoladnim mlekom.

Posebno umutiti 7 belanaca i 14 kašika šecera. Na pari mutiti 7 žumanaca sa 100 g šecera u prahu i dodati otopljenu cokoladu. Skinuti sa vatre, prohladiti, pa dodati umucen margarin. Polako dodavati kašiku po kašiku umuceno belance. Sjedinjenu masu prefilovati preko torte.

Dekorirati šlagom i rendanom cokoladom.

Savet