okoladna torta (8)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **16** belanaca
- **16 kašika**šecera
- **300 g**mlevenih oraha
- **1 kašika**brašna

Fil

- **16**žumanaca
- **16 kašika**šecera
- **2 kašike**mleka
- **1 kašika** brašna
- **300 g**maslaca
- **300 g**cokolade

Priprema

Umutiti 16 belanaca, 16 kašika šecera. Kad se umuti šam dodati 300 g mlevenih oraha i jednu kašiku brašna. U podmazan pleh staviti pak papir i razliti smesu. Kad se ispece od ove smese napraviti 3 kore.

Kuvati na pari 16 žumanaca i 16 kašika šecera, kad se zgusne dodati 2 kašike mleka, 1 kašiku brašna i skloniti sa vatre. I staviti 300 g maslaca i 300 g cokolade, mešati dok se ne ujednaci.

Filovati kore po sledecem redu: Kora - fil - Kora - fil - Kora- fil. Ostatatkom fila premazati celu tortu.

Savet