

okoladno sunce



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 10jaja
- 250 gšecera
- 300 goraha
- 50 gcokolade
- 3 kašikebrašna

Fil:

- 2jaja
- 3 kafene šoljicešecera
- 4 kašikemlevenog kekxa
- 250 mlmleka
- 250 gmargarina
- 200 gcokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Umutiti 10 jaja (prvo belanca, a zatim žumanca) sa 300 grama šecera. Dodati 300 grama mlevenih oraha, 5 štangli omekšale cokolade (50 grama) i 3 kašike brašna (oštro). Ispeci u četvrtastom plehu u dve kore, a može i u velikom plehu jednu koru koju treba prepoloviti. Fil: Umutiti 2 jaja sa 3 šoljice šecera , dodati 4 kašike mlevenog kekxa i 1/4 litra mleka. Kuvati uz stalno mešanje da se zgusne. Posebno umutiti 250 grama margarina, pa dodati u prethodno ohlaenu masu. Tome dodati 200 grama omekšale cokolade, dobro sjediniti i filovati kore. Ukrasiti po želji (šlag, boja u prahu...) Torta je teška 3 kg. Prijatno!!!

Savet