

## ***Heklana torta :-)***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **160** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 8jaja
- 140 gmargarina
- 200 gcokolade
- 120 gbrašna
- 160 gšecera
- 1prašak za pecivo

#### **Fil:**

- 500 gmarmelade od kajsija

#### **Za glazuru od cokolade:**

- 300 gcokolade
- 50 gmargarina

#### **Za dekoraciju:**

- 200 gsugarviel mase

### **Priprema**

Kora: Margarin umutiti pa dodati istopljenu cokoladu, šećer i žumanca jedno po jedno, zatim brašno i pecivo. Na kraju dodati sneg od 8 belanaca. Sve to peći 160 stepeni oko 1 h. Ukoliko želite tortu sa spratom ispeći još jednu takvu koru.

Gotovu koru iseci na pola i premazati džemom od kajsija. Poklopiti drugom korom. Odozgor glazura od čokolade. Ostaviti da se dobro ohladi.

Sugarviel umutiti prema uputstvu (kupi se) a može se i napraviti domaći koji je jeftiniji. Razvuci po silikonskim kalupima za čipku. Kada se ohladi ukrašavati tortu.

## **Savet**