

Kanadska torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **150 g** cokolade
- **150 g** šecera
- **170 g** margarina
- 5 jaja
- **100 g** brašna

Za fil:

- **500 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **4 kašike** gustina
- 5 žumanaca
- **100 g** cokolade
- **250 g** margarina

Priprema

Kora: Penasto umutiti margarin sa šećerom, pa dodati jedno po jedno žumance. Staviti otopljenu čokoladu i umešati brašno. Umutiti čvrst sneg od belanaca i sjediniti ga sa smesom od žumanaca. Sipati u kalup obložen papirom za pečenje. Peci oko 45 minuta na 180 C. Ohlaenu koru podeliti na tri dela. Fil: Kuvati na pari 400 ml mleka sa šećerom. Posebno umutiti gustin, žumanca i preostalo mleko, pa sipati u prokuvano mleko. Kuvati uz mešanje, dok se krem ne zgusne. Ohlaen krem umešati u umućen margarin i podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu čokoladu, drugi ostaje žut. Filovati kore žutim, pa čokoladnim kremom, poslednju koru premazati čokoladnim kremom. Ukrasiti po želji.

Savet