

?okoladna torta (10)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 3jaja
- 2 kašikebrašna
- 1 prašak za pecivo
- 3 kašikešecera
- 1 kašikakakaoa

Za fil:

- 8jaja
- 2margarina
- 250 gšecera u prahu
- 500 gcokolada
- 150 gmlevene plazme
- 11 kašikašecera
- 500 gšlaga

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, pa dodati brašno, pecivo i kakao. Peci upleh srednje velicine na 250 C desetak minuta. Tako peci tri lista.

Umutiti 8 žumanca sa 3 kašike šećer pa kuvati na pari. Posebno umutiti margarine sa šećerom u prahu pa dodati otopljenu cokoladu i mlevenu plazmu. Kad se žumanca prohlade sjediniti sa filom. Posebno umutiti 8 belanca sa

8 kašike šećer i postepeno dodavati u fil uz neprestano mucenje.

Poprskati listove sokom ili mlekom pa filovati tortu: kora - fil - šlag.

Savet

Drage moje torta izgleda tesko za pravljenje ali je vrlo jednostavno napraviti je. Evo vam nekoliko saveta kako da je što pre završite. Umutite žumanca mikserom pa sipajte u staklenu činiju i stavite u mikrotalasnu na 5-6 minuta u zavisnosti od mikrotalasne. Na svakih minut-dva vadite i mešajte dok ne dobijete odgovarajuću gustinu. I još jedan savet: u činiju sipajte vruću vodu pa stavite tablu čokolade. Ostavite nekoliko minuta da ostoji, ocedite vodu i čokolada je otopljena ;-). Nadam se da će saveti biti od koristi.