

Crna torta



težina: **lako**

za: **36** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanaca
- **10 kašika** šećera
- **2** žumanceta
- **16 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** brašna
- **100** grendane cokolade

Za sirup:

- **14 kašika** vode
- **8 kašika** šećera
- **150 g** cokolade

Za fil:

- **1,5** l mleka
- **16** žumanaca
- **16 kašika** šećera
- **4 kesice** pudinga od vanile
- **8 kašika** brašna
- **2** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **200 g** šlaga
- **100 ml** kisele vode

- 250 g cokolade
- 150 g lešnika

Za dekoraciju:

- 100 g cokolade
- 50 g borovnica

Priprema

Potrebno je umutiti dve kore. Peci u pleh obložen pek-papirom na 200 stepeni - 15 do 20 minuta. Prvo umutiti belanca, dodati šećer, zatim žumanca, orahe, brašno i na kraju cokoladu.

Vodu i šećer ušpinovati pa dodati cokoladu. Mešati dok se ne ujednaci lepo i ovim sirupom preliteri ohladjene kore.

Žumanca umutiti sa šećerom, dodati puding i brašno i sve zajedno lepo umutiti mikserom uz dodavanje mleka. Ostatak mleka staviti da provri, dodati šećer i zakuvati fil sa žumancima i pudingom. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu i sastaviti sa ohladjenim filom. Šlag umutiti sa kiselom vodom, a cokoladu otopiti. Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati šlag, a u drugi cokoladu i lešnike.

Filovati: kora, crni fil, žuti fil, kora, crni fil, žuti fil. Za dekoraciju ja sam koristila cokoladu. Stavila je u plasticnoj kesi i otopila u mikrotalasnoj, iglom probušila dno i sarala po pek papiru po svom izboru. Može lenjirom i olovkom da se pre saranja nacrtaju željena cipka. Na kraju stavila borovnicu.

Savet