

Božicna torta (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **200** gšecera
- **2** kašikemlevenih oraha
- **3** kašikeprezli
- **3** kašikeneskvika
- **200** gotopljene crne cokolade

Za krem:

- **6**jaja
- **180** gšecera
- **200** gbele cokolade
- **50-100** gkokosovog brašna
- **250** gmaslaca-margarina
- **500** gšлага za dekoraciju

Priprema

Belanca cvrsto umutite sa šecerom i dodajte polako jedno po jedno žumance onda promešajte prethodno pomesane prezle, neskvik i mlevene orahe pa ubacite otopljenu cokoladu i pecite na 180 stepeni koru. Ispecenu podelite na tri dela po dužini.

Mutite jaja sa šecerom na pari za fil. Dodajte cokoladu i kokos pa kad se sjedini prohladite i dodajte umucen

maslac prethodno rastopljen na sobnoj temperaturi. Umutite sve i ostavite u friz da se malo stegne, a za to vreme umutite šlag sa kiselom vodom. Filujte kora-krem-šlag...

Savet

Dekorisite po želji...