

Najcokoladnija torta (2)



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- **5** belanaca
- **15** kašika šecera
- **1** kašika kakaoa

Za fil:

- **15** žumanaca
- **400 g** cokolade
- **1** slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti dobro belanca sa šecerom i na kraju dodati jednu kašiku kakaoa. Sipati smesu u pleh obložen papirom za pecenje i peci koru 5 minuta na temperaturi od 200 stepeni pa smanjiti na 150 stepeni i sušiti koru još 20 minuta. Napraviti tri takve kore.

Fil: Umutiti žumanca i kuvati ih na pari. Smesa je skuvana kad provucete varjacom po dnu posude i ona osavlja trag. Dodati 400 g cokolade i mešati dok se ne otopi. Skloniti i ostaviti da se ohladi. U vecoj posudi umutiti 1 l slatke pavlake pa dodavati kašikom fil sa cokoladom, sve vreme muteci da se sve ujednaci.

Filovati kora - fil - kora - fil - kora - fil.

Savet

Fil je vrsta pa njime i možete dekorisati tortu. U kore možete staviti manje šećera, s tim što ćete dodati tu količinu u žumanca koja se trebaju kuvati na pari, jer u taj fil i ne ide šećer jer ga u korama ima dovoljno. A torta je prava čokoladna...