

?okoladna kremasta torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **9** jaja
- **9 kašika** šecera
- **6,5 kašika** brašna
- **3 kašike** kakaoa

Za fil:

- **5** jaja
- **11 kašika** prah šecera
- **400 g** cokolade
- **250 g** margarina

I još:

- **7 pakovanja** Bonitop bombonica

Priprema

Za koru: Belanca umutiti sa 9 kašika šecera u šne. Dodati žumanca, pa dobro umutiti. Dodati brašno i kakao. Sjediniti, pa peci na 180 stepeni 50 minuta u šerpi od 4 l.

Za fil: 5 žumanaca umutiti sa 5 kašika prah šecera. Posebno otopiti 400 g cokolade. Posebno umutiti margarin

sa kašikom prah šecera. Sve pomešati. Umutiti šam od 5 belanaca i 5 kašika prah šecera, pa dodati i njega ostatku fila.

Koru seci koncem na 1/2 (vodoravno), ako vam je debelo, secite na 3 dela, pa svaku koru mažite filom. Kada završite sa mazanjem, bombonicama ukasite tortu.

Savet