

## *Torta sa badenom i cokoladom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za korice:**

- **220 g** margarina
- **220 g** šecera
- **22** jaja
- **100 g** tamne cokolade
- **220 g** mlevenih badema

#### **Za fil:**

- **22** jaja
- **220 g** šecera
- **220 g** margarina
- **100 g** tamne cokolade
- **2** kesice vanilin šecera

#### **Za dekoraciju:**

- **po potrebi** fondan
- **po potrebi** boja za kolace

## **Priprema**

Umutiti margarin i šećer, pa postepeno dodavati jedno po jedno žumance i mutiti oko 25 minuta. Zatim dodati rastopljenu čokoladu, bademe i čvrsto ulupan sneg od belanaca. Izliti sjedinjenu smesu u jedan veliki (dublji) i jedan mali (dublji) pleh na papir za pečenje. Peci 15-20 minuta na 180 C. Proverite čačalicom da li je korica pečena. Kada je pečeno izvadite korice i ostavite da se ohlade, zatim ih pažljivo preseći na tri dela.

Jaja, šećer i vanilin šećer dobro umutiti, pa kuvati na pari uz mešanje sve dok se ne zgusne. Kada se skuvalo skinuti i mešati dok se ne ohladi. U drugu posudu staviti margarin i rastopljenu čokoladu, dobro izmešati, pa dodati onoj prvoj smesi. Od ovoga umutite krem.

Ređati koricu-fil-koricu... na kraju možete preliti čokoladom ili posuti rendanom čokoladom, stav je ukusa.

Dekorišite po želji.

## **Savet**

Torta je izuzetna za sveđane prilike, a jednostavna za pravljenje! Neđete se pokajati ako odluđite da je napravite.