

Torta sa bademom 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** kesicevanilin šecera

Za dekoraciju:

- **po potrebifondan**
- **po potrebiboj za kolace**

Priprema

Umutiti margarin i šecer, pa postepeno dodavati jedno po jedno žumance i mutiti oko 25 minuta. Zatim dodati rastopljenu cokoladu, bademe i cvrsto ulupan sneg od belanaca. Izliti sjedinjenu smesu u jedan veliki (dublji) i jedan mali (dublji) pleh na papir za pecenje. Peci 15-20 minuta na 180 C. Proverite cackalicom da li je korica pecena. Kada je peceno izvadite korice i ostavite da se ohlade, zatim ih pažljivo preseci na tri dela.

Jaja, šecer i vanilin šecer 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 cokoladu, dobro izmešati, pa dodati onoj prvoj smesi. Od ovoga umutite krem.

Reati koricu-fil-koricu... na kraju možete prelititi cokoladom ili posuti rendanom cokoladom, stav je ukusa.

Dekorišite po želji.

Savet

Torta je izuzetna za sveane prilike, a jednostavna za pravljenje! Neete se pokajati ako odluite da je napravite.