

okoladna torta (16)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12 jaja
- 1/2 kg šećera u prahu
- 500 g margarina
- 300 g mlevene plazme
- 300 g čokolade za kuvanje
- 500 g šlaga
- 200 ml kisele vode

Priprema

Umutiti sneg od 12 belanaca i ostaviti sa strane. Posebno umutiti 12 žumanaca sa 500 g šećera u prahu, 2 margarina, 300 g mlevene plazme i 300 g otopljene čokolade. U umućenu smesu postepeno varjačem dodavati belanca i lagano umešati. Od ove smese ispeci tri kore (ja sam koristila četvrtasti kalup 30x35 cm, a može se praviti i okrugla), a ostalo ostaviti za fil. Umutiti šlag sa ohlaenom kiselim vodom i filovati sledećim redosledom: Kora-fil-šlag. Može se dekorisati šlagom i rendanom čokoladom ili fondanom.

Savet

Torta se brzo pravi, a još brže pojede. :) Ukoliko neko ne želi da jede fil sa živim jajima, mogu se prethodno žumanca prokuvati na pari.