

oko-plazma tortalina



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 400 g šećera u prahu
- 400 g kvalitetnije čokolade za kuvanje
- 500 g margarina
- 150 g mlevenog plazma keksa
- 500 g šlag krema
- 5 dl mineralne vode

Priprema

Umutiti 16 žumanaca sa 400 g šećera u prahu. Dodati 400 g otopljene čokolade. Posebno umutiti 500 g margarina, pa dodati žumancima i čokoladi. Dodati i mleveni keks i sve dobro umutiti mikserom. U posebnoj većoj posudi umutiti 16 belanaca i dodavati prethodnoj smesi, sve vreme mešajući varjačom da masa ne spadne.

Podeliti smesu na dva dela. Jedan deo staviti u frižider na hlađenje, a od drugog dela ispeci tri kore. Kore obavezno peci u plehu obloženim papirom za pečenje, nikako na podmazanom plehu ili foliji, jer će se kore zalepiti. Peci kore na 200 stepeni oko 10 minuta, ne duže, jer će biti tvrde.

Umutiti 500 g šlag krema sa 5 dl mineralne hladne vode da bude čvrsto umućeno.

Izvaditi smesu iz frižidera, pa nafilovati prvu koru, pa preko fila umuceni šlag krem i tako dok se ne potroše sve tri kore i fil i na kraju ukasiti po želji tortu ostatkom šlaga. Ostaviti tortu da se dobro ohladi, pa seci na željenu parcad i servirati.

Savet

Torta je prava okoladna bomba i ne može baš da se mnogo pojede... Prijatno!