okoladna torta (21)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15**jaja
- **500 g**šecera u prahu
- **500 g**margarina
- **300 gMenaž cokolade**
- **3 kašike**brašna
- **5 kašika**kristal šecera
- **300 g** mlevenih oraha

Priprema

Prvo pravimo fil: 15 žumanaca umutiti na pari mikserom sa 500 g prah šecera. Posebno umutiti margarin. Menaž cokoladu rastopiti na pari. Umucena žumanca sjediniti sa margarinom i cokoladom. Od umucenog fila odvojiti 6 kašika sa strane, u posebnom sudu. Kora: Umutiti mikserom 5 belanaca sa 5 kašika šecera. Umucenoj masi lagano dodati i umutiti 100 g mlevenih oraha, 1 kašiku brašna i 2 kašike prethodno umucenog fila koji ste sklonili sa strane. Ponoviti postupak i umutiti još dve takve kore. Peci kore u rerni zagrejanoj na 200 C nekih 20 minuta. Iglom proveriti da li je pecena. Pripremljen fil podeliti na tri dela i filovati spolja i okolo ohlaene kore. Celu tortu ukrasiti šlagom, ako volite možete i cokoladnom glazurom.

Savet