

Extra cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za patišpanje:

- **15**belanaca
- **15** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **150** gmlevenih oraha
- **150** gmlevenih badema
- **150** gmlevenih lešnika

Za fil I:

- **15** kašikašecera
- **100** gMenaž cokolade
- **375** gmargarina
- **15**žumanaca

Za preliv cele torte:

- **2**jajeta
- **250** gmargarina
- **250** gMenaž cokolade
- **2** kašikešecera

Za fil II:

- 2 kesice krem šлага od cokolade

Preparacija

Polupati 5 jaja i odvojiti belanca od žumanaca. Mikserom izmutiti belanca sa 5 kašika šecera, a zatim dodati 2 kašike brašna i mlevene orahe, pa promešati varjacom. Smesu izliti u odgovarajući kalup, obložen papirom za pecenje. Peci 20 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin ispeci i ostala dva patišpanja, s tim što u drugi staviti mlevene bademe, a u treći mlevene lešnike.

U sud na pari staviti 15 žumanaca, 15 kašika šecera i 100 g izlomljene Menaž cokolade i mešati žicom za mucenje. Kad se sastojci rastope i krem dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare i ostaviti da se ohladi. Izmutiti margarin mikserom, pa dodati ohlaen krem i sve mutiti da se sjedini.

Umutiti 2 krem šлага od cokolade sa mlekom, prema uputstvu sa kesice.

Na tacnu za tortu staviti prvi patišpanj i premazati filom. Zatim, preko filia premazati pola umucenog krem šлага od cokolade. Staviti drugi patišpanj, pa ponoviti postupak sa filom i šlagom i na kraju staviti i treci patišpanj i celu tortu premazati samo filom.

U šerpi na šporetu staviti 250 g margarina i 250 g Menaž cokolade da se otope, a onda skloniti sa šporeta. Izmutiti 2 jajeta sa 2 kašike šecera, pa dodati sadržinu iz šerpe i mutiti da se smesa sjedini. Ostaviti da se prohladi, ali ne previše, da se ne bi steglo. Ovim prelivom premazati celu tortu, a ostatak, nakon što se dobro ohladi je pogodan za dekorisanje pomocu kuvarskog šprica.

Savet