

## **okoladna kraljica**



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20** jaja
- **500** gšecera
- **16** kašikašecera u prahu
- **500** gmargarina - maslaca
- **600 g**Menaž cokolade
- **300 g** mlevene plazme
- **8** dlslatke pavlake
- **150 g** mlevenih oraha

#### **Za glazuru:**

- **200 g**Menaž cokolade
- maloulja

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. U žumanca sipati 500 g šecera i kuvati na pari uz stalno mucenje dok ne pobele, a šefer ne istopi. Skinuti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Margarin takoe umutiti mikserom. Posebno umutiti belanca, postepeno dodajuci 16 kašika šecera u prahu u cvrst šam. Umucena žumanca i umuceni margarin izmešati mikserom. Dodati mlevenu plazmu, rastopljenu Menaž cokoladu i sve lepo sjediniti. Šam od belanaca zatim kašiku po kašiku dodavati u smesu od žumanaca i lagano mešati da belanca ne spadnu. Od ove smese ispeci cetiri kore. Pleh dimenzija 35x25 cm obložiti pek-papirom i sipati 10 kašika smese od plazme i cokolade, a ostalo ostaviti za fil. Peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni kratko, jer su kore tanke, pazeci da ne zagore. Slatku pavlaku umutiti, dodati mlevene orahe i dobro sjediniti varjacom. Tortu filovati redosledom: Kora, fil,

pavlaka, kora, fil, pavlaka, dok se ne potroši sav materijal. Gornja kora treba ostati nefilovana. Na kraju otopiti Menaž cokoladu sa malo ulja i prelitи celу tortu. Tortu ukrasiti po želji.

### Savet