Kremisimo torta (4)

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14** jaja
- **200 g**prah šecera
- **500 g**margarina
- **400 gMenaž cokolade**
- **300 g**mlevene plazme
- **6 kašika**kristal cecera
- **400 g**šlaga
- mleko ili voda (za šlag)

Priprema

Na pari skuvati umucena žumanca sa šecerom u prahu. Dodati Menaž cokoladu, kad se istopi ostaviti da se ohladi. Umutiti margarin sa filom od cokolade i žumanaca i dodati plazmu. Posebno umutiti belanca sa kristal šecerom, pa dodati u fil. Fil podeliti na pola. Od jedne polovine ispeci tri kore. Ostaviti da se ohlade. Filovati kore sa filom i premazati je celu sa šlagom.

Savet

Dimenzije pleha su 28 cm, težina je oko 2,5 kg. Izmeu korica se mogu dodavati maline ili višnje/sveže ili odledjene/kao što sam i ja, a sokom koji sam iscedila natopila korice. To je za ukus plus. Kore se peku na 180

stepeni, vrlo kratko oko10-tak minuta. Za još okoladniji užitak, na tortu narendati 100 g Menaž okolade.