

## ***?okoladna torta (25)***



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **15**jaja
- **500 g**šecera u prahu
- **2**margarina
- **500 g**Menaž cokolade
- **300 g**mlevene plazme
- **300 g**šlaga

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanca, potom umutiti belanca i ostaviti sa strane. U vecu posudu staviti dva margarina umutiti ih sa 500 g šecera u prahu pa u to postepeno dodavati žumanca, dobro umutiti i dodati 500 g otopljene Menaž cokolade i 300 g mlevene plazme. To sve sjediniti sa belancima. Dobijenu masu podeliti na dva dela, od jednog dela peci kore, a od drugi delo mase koristiti za fil. Kore peci u plehu koji je prethodno obložen papirom za pecenje. Kore se pecu na 200 stepeni 10-15 minuta. Umutiti 300 g šlaga sa 2 dl kisele vode. Tortu filovati kora - fil - šlag.

## **Savet**

Tortu ukrasiti po želji.