

okoladna torta (26)



težina: **tesko**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- 1margarin
- **150** g šecera u prahu
- **9**jaja
- **10** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **300** gMenaž cokolade

Za fil:

- 1margarin
- **150** g šecera u prahu
- **12**jaja
- **300** gMenaž cokolade
- **200** gmlevenog plazma keksa
- **24** kašikešecera

Za ukrašavanje:

- **400** gšlag krema
- **400** mlmleka

Priprema

Penasto umutiti 1 margarin, dodati 150 g šecera u prahu i jedno po jedno žumance (ukupno 9) uz neprestano mucenje.

300 g Menaž cokolade otopiti na pari i postepeno dodavati u prethodnu masu. Posebno umutiti 9 belanaca u cvrst sneg i u to dodati 10 kašika šecera.

Umucena belanca sa šecerom postepeno dodavati u cokoladnu masu uz lagano mešanje (ne mikserom, nego rucno).

U dobijenu masu dodati 3 kašike brašna i prašak za pecivo. Od te mase peci tri kore oko 20 minuta na 200 stepeni.

Mikserom umutiti 12 jaja sa 24 kašike šecera i skuvati fil na pari. Kada je fil kuvan u njega dodati 300 g Menaž cokolade i ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti 1 margarin sa 150 g šecera u prahu i u tu smesu dodati cokoladni fil uz neprestano mucenje. Na kraju u fil dodati 200 g mlevene plazme.

Posebno umutiti 400 g šlag krema sa 400 ml mleka.

Redosled filovanja: Kora, fil, šlag, kora, fil, šlag, kora, fil, šlag.

Savet