

?okoladna torta sa plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 7jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikabrašna
- 2 kašike neskvika
- 1 kesicapraška za pecivo
- 400 mlcokoladnog mleka

Fil

- 7jaja
- 7 kašikašecera
- 375 gmargarina
- 250 gšecera u prahu
- 300 gMenaž cokolade
- 300 gmlevene plazme

Za krem šlag:

- 3 kesicekrem šlaga od cokolade
- 300 mlmleka

Glazura:

- 200 g Menaž čokolade
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

U jednoj posudi umutiti belanca, a u drugoj umutiti žumanca sa šećerom, brašnom, neskvikom, praškom za pecivo i onda u sve to dodati umucena belanca. Koru peci na 200 stepeni.

Vrucu koru preliti sa 4 dl čokoladnog mleka.

Umutiti belanaca sa šećerom i ostaviti sa strane. Žumanca skuvati na pari, pa ostaviti da se ohlade. U međuvremenu penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu i sjediniti sa ohlaženim žumancima. Menaž čokoladu otopiti pa dodati u umucena žumanca. Nakon toga dodati i prethodno umucena belanca i sve zajedno dobro izmiksirati.

Na kraju staviti i mlevenu plazmu, pa sve sjediniti. Manji deo fila naneti na koru i ostaviti na kratko u frižider. Takođe i ostatak fila za to vreme staviti u frižider. Kad se fil stegne premazati i ostatak fila.

Umutiti krem šlag od čokolade sa mlekom pa premazati preko fila i ostaviti tortu na kratko u frižider.

Slatku pavlaku zagrejati do ključanja, pa skloniti sa ringle i dodati menaž čokoladu. Mešati dok se čokolada ne otopi i ostaviti da se ohladi, pa preliti preko gotove torte.

Savet