okoladna torta (29)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **1/2 šolje**šecera
- **3/4 šolje**brašna
- **2 šolje**jogurta
- **2 kašike**meda
- **3 kašike**kakaoa
- **150 g**margarina
- **2-3 štangle**cokolade za kuvanje

Za krem:

- **3**jajeta
- **8 kašike**šecera
- **3 štangle**cokolade
- **150 g**margarina

Za ukrašavanje:

- **1 kesica**šlag pene

Priprema

Na laganoj vatri otopite margarin i cokoladu. Umutite penasto žumanca sa šecerom, dodajte jogurt, med, brašno

pomešano sa pecivom i kakaom i sve lagano izmešajte. U to dodajte umucen šam od belanaca i na kraju prohlaenu cokoladu sa margarinom. Sve pažljivo sjedinite (nemojte mutiti mikserom), sipajte u najveci pleh koji imate i koji ste prethodno prekrili papirom za pecenje. Pecite na 190 stepeni, dok se po površini kore ne pojave klobuci (šupljine). Kora iznutra treba biti vlažna i socna. Ohlaenu koru presecite uzdužno dva puta, tako da dobijete 3 dugacke kore.

Za krem umutite jaja sa šecerom na pari, dodajte cokoladu i kada dobije dovoljnu gustinu sklonite sa vatre. Ostavite da se prohladi, pa dodajte umucen margarin. Na dugacku tacnu za tortu stavite prvu koru, pa deo krema, drugu koru, deo krema, trecu koru i ostatak krema. Tortu sa strane ukrasite šlagom, a odozgo možete staviti sitne cokoladne bombonice ili kao ja sitan cokoladni expandirani pirinac, ili po vašem izboru. Tortu stavite u frižider da se dobro ohladi, pa je tek tada služite.

Savet