

okoladna torta (32)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **8**belanca
- **8 kašika**mlevenih oraha
- **8 kašika**seckanih oraha
- **2 kašike**brašna

Fil 1:

- **8** žumanca
- **8 kašika**šecera
- **150 g**Menaž cokolade
- **200 g**margarina

Fil 2:

- **300 g**šlaga
- **50 g**crnog evrokrema
- **po potrebi**kisela voda

Priprema

Korice: umutiti 2 belanca sa 2 kašike šecera u cvrst šam. Umesati 2 kašike mlevenih oraha i pola kašike brašna. Kalup 20 cm. obložiti pek papirom i posuti sa 2 kašike seckanih oraha pa izliti smesu za koru. Peci na 200 C dok neporumeni. Tako pripremiti još 3 kore.

Za fil I: umtiti žumanca sa šecerom i skuvati na pari, pred kraj dodati izlomljenu cokoladu, mešati dok se neotopi. Skloniti sa vatre i ostaviti da se skroz ohladi. Penasto umutite margarin i dodajte ohladjen fil, sve lepo sjedinite.

Za fil II: umutite šlag sa kiselom vodom pa dodajte krem. Sve lepo sjedinite.

Finalni postupak: kora - fil I - fil II itd.. Dekorisiite toru sa preostalm šlagom i dekoracijom od cokolade. Prijatno :)

Savet