

Kremasta cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

време припреме: **70** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5 belanaca
- **5 kašika**šecera
- 1 žumance
- **2 kašike**kakaoa
- **2 kašike**brašna

Za fil:

- 12 žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **300 g**Menaž cokolade
- 2 margarina
- **150 g**šecera u prahu
- **500 g**beli krem šlag
- **500 ml**gazirane vode

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam. Dodati šecer, nastaviti mucenje pa dodati žumance. Kad se lepo umuti dodati kakao i brašno. Peci u plehu obloženim pek papirom na 200 C dok ne porumeni. Postupak ponoviti još za dve

kore.

Preostala žumanca umutiti na pari sa šećerom. Pri kraju dodati čokoladu. Ovaj fil ohladiti. Za to vreme umutiti margarin sa šećerom u prahu pa sjediniti sa prethodnim filom.

Krem šlag umutiti sa gaziranom vodom.

Naizmenicno filovati: kKra, crni fil, šlag...

Dekorirati šlagom.

Prijatno.

Savet