

Grcka cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **16** belanaca
- **300** g šecera
- **200** g mlevene plazme
- **150** g mlevenih oraha

Za fil:

- **800** ml mleka
- **16** žumanaca
- **8** kašika gustina
- **250** g margarina
- **200** g Menaž čokolade
- **200** g seckanih oraha
- **100** g gredane Menaž čokolade
- **250** ml slatke pavlake

Priprema

Kora: Umutiti penasto belanca, dodavati postepeno šecer i mutiti dok se šecer ne rastopi. Zatim dodati keks, orahe, promešati i podeliti na dva dela. Ispeci dve kore u zagrejanj rerni na 200°C, oko 20 minuta. Fil: Razmutiti gustin sa 100 ml mleka. Preostalo mleko zagrejati, dodati gustin i kuvati dok se krem ne zgusne. Umutiti penasto žumanca i šecer na pari. Staviti u topli krem 200 g menaž cokolade i mešati dok se ne rastopi. Penasto umutiti margarin, sjediniti sa obe smese, dodati keks, orahe i rendanu cokoladu. Filovati kore i premazati celu tortu. Dekorirati tortu slatkom pavlakom.

Savet