

?okoladna torta (38)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **80 g** šećera u prahu
- **8** jaja
- **300 g** čokolade
- **100 g** petit ber keksa
- **300 g** šlaga
- **600 g** malina
- **6 kašika** šećera
- **1 kore** vincinni tamne

Priprema

Margarine umutiti sa 80 g šećera u prahu da bude penasto, zatim dodati 8 žumanaca i sve lepo umutiti. Otopiti 300 g čokolade i dodati u fil od žumanaca i 100 g mlevenog keksa sve lepo umutiti mikserom.

Posebno umutiti 8 belanaca sa 6 kašika šećera.

Kašiku po kašiku belanca dodavati u fil i mešati varjacom dok se sva belanca ne potroše.

Fil će ovako izgledati fino i kremasto.

300 g šlaga umutiti sa mlekom ili vodom. Maline pripremiti.

Finalni postupak. Na prvu koru namazati fil, pa pore?ati maline zatim premazati šlag.

Zatim drugu koru, fil, maline, pa šlag, na kraju trecu koru staviti premazati filom i celu tortu ukrasiti šlagom.

Savet

Torta je divna. Po receptu se peku 2 kore koje se odvoje od fila, ali sam ja jednom prilikom probala sa gotovim korama I i nema razlike. Vo?e može po želji ali moja deca najviše vole maline