

Chocolate cake



težina: **tesko**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x3):

- 5belanaca
- **10 kašika**šecera u prahu
- **5 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašika**brašna

Za krem:

- 1 mleka
- 15žumanaca
- **10 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna
- **250 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **150 g**mlevenih oraha
- **malom**leka da se popare orasi
- **200 g**cokolade
- **3 kesica** šlag krema od vanile
- **ili 500 g**slatke pavake

Priprema

Napraviti 3 kore od po 5 belanaca, 10 kašika šecera u prahu, 5 kašika oraha i 2 kašike brašna. Brašno i orahe pomešati lagano varjacom i umešati ih u umucene belance. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta svaku koru. Kad su pecene pokriti ih krpom dok spremate krem.

Krem: 7 žumanaca pomešati sa 10 kašika šecera i 9 kašika brašna i skuvati krem u 1 l mleka. Umutiti 8 žumanaca sa 250 g prah šecera. Posebno umutiti 250 g margarina, pa izmešati sa umucenim žumancima i sve izjednčiti sa ohlaenim kremom.

1/3 fila izdvojiti i dodati 150 g oraha poparenih mlekom (potrebno je malo mleka da bude kašasto). U preostale 2/3 fila dodati 200 g otopljene čokolade na skroz slaboj vatri. Umutiti 3 šlag krema od vanile sa mlekom ili kiselom vodom i filovati: kora, šlag, crni fil, kora, šlag, beli fil, kora, šlag, crni fil. Staviti šlag po ivicama. Ja stavljam crni fil jer ga ima najviše.

Savet

Crni krem je prilično tenog stanja pa preporučujem da dodate malo brašna. Torta je idealna za jelo nakon dva dana. Prijatno!