

## *?okoladna torta (39)*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **16** jaja
- **16 kašika**šecera
- **12 kašika**brašna
- **10 kašika**kakao praha
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **1 prstohvatsoli**

#### **Fil:**

- **2** l mleka
- **8 kesica**pudinga od cokolade
- **300 g**cokolade za kvanje
- **12 kašika**šecera
- **500 g**maslaca

#### **Ostalo:**

- **500 g**šlaga
- **4 dl**mleka
- **200 g**mlevenog keksa
- **oko 300 g**marmelade od kajsije

## **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca umutiti sa šećerom, pa umešati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Belanca umutiti u cvrst sneg sa prstohvatom soli. Lagano sjediniti žumanca sa belancima. Smesu izruciti u kalup (30x25) obložen papirom za pecenje. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 170 stepeni oko 35 minuta. Ohla?enu koru preseći dva puta, da se dobiju tri kore.

U 6 dl mleka razmutiti puding sa šećerom. Ostatak mleka staviti da provri, pa ubaciti razmuceni puding i kuvati uz neprekidno mešanje dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre i ubaciti izlomljenu cokoladu. Mešati dok se cokolada ne istopi. Ostaviti da se ohladi, pa sjediniti sa maslacem. Zatim umešati mleveni keks.

Šlag umutiti sa mlekom. Filovati tortu: koru premazati marmeladom, potom rasporediti polovinu fila, pa polovinu šlaga. Ponoviti postupak filovanja, pokriti poslednjom korom i dekorisati po želji.

## **Savet**