

okoladna torta (39)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **16** jaja
- **16** kašikašecera
- **12** kašikabrašna
- **10** kašikakakao praha
- **1** kesicapršak za pecivo
- **1** prstohvatsoli

Fil:

- **2** l mleka
- **8** kesicapudinga od cokolade
- **300** g cokolade za kuvanje
- **12** kašikašecera
- **500** g maslaca

Ostalo:

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

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca umutiti sa šecerom, 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. Ohlaenu koru preseci dva puta, da se dobiju tri kore.

U 6 dl mleka razmutiti puding sa šecerom. 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 šлага. Ponoviti postupak filovanja, pokriti poslednjom korom i dekorisati po želji.

Savet