

Uskršnja cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 3 kore:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 6 kašikakakao

Fil:

- 4jajeta
- 250 gmargarina
- 250 gprah šecera
- 200 gcokolada

Priprema

Priprema za jednu koru, tako treba tri: Umutiti 4 belanca u cvrst sneg, dodati 4 kašike šecera, dodati 4 žumanca mutiti mikserom, pa dodati 2 kašike brašna, 2 kašike kakao, i umutiti blago varjacom. Staviti da se pece na 180C.

Fil: 250 g margarina umutiti sa 250 g šecera u prahu. Dodati 4 žumanca i rastopljenu cokoladu. Posebno umutiti belanca penasto i dodati predhodnoj masi. Filovati kore i ukrasiti po želji.

Savet

Ja sam pravila kore u okruglom plehu, a može i u pravougaonom. A ukasila sam ovako zbog Uskrsa, a vi možete kako god želite. Prijatno! :-)