

## **okoladna torta (41)**



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20**jaja
- **700** gšecera u prahu
- **500** gmargarina
- **600** gcokolade
- **300** gmlevene plazme
- **500** gšлага
- **4** dlhladne kisele vode

### **Priprema**

Otopite cokoladu u mikrotalasnoj ili u rerni.

Odvojte žumanca od belanaca u dve vece posebne vanglice. A u trecu margarin koji je bio na sobnoj temperaturi.

U žumanca sipajte 500 g šecera u prahu i umutite penasto. Margarin posebno izmiksajte. Belanca takoe umutite posebno sa 200 g šecera u prahu dok ne dobijete cvrst šneg.

Spojte umucena žumanca i izmišan margarin pa sjedinite mikserom i potom dodajte mlevenu plazmu i otopljenu cokoladu, takoe sjedinite mikserom. Kašikom dodajite šam od belanaca i lagano mešajte dok se mase ne sjedine.

Od gotove mase pecite 4 korice, na pek papiru u plehu 25x35. Pecite na temperaturi od 180 stepeni 10-15 minuta. Ostatak mase je fil.

Umutite šlag i filujte kora - fil - šlag, i tako redom. Ukrasiti tortu po želji.

### **Savet**