

okoladni san (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 15 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 400 gcokolade
- 300 gmlevene plazme
- 200 gšlag krema

Za dekoraciju:

- 200 gšlag krema
- kakao

Priprema

Umutiti margarin sa 10 kašika šecera. Potom dodavati jedno po jedno žumance i tako svih 10. okoladu rastopiti na tihoj vatri pa dodati u prethodno umucenu smesu. U poseban sud umutiti 10 belanaca u cvrst sneg i dodati još 5 kašika šecera. Tako umucena belanca postepeno dodavati u prvu napravljenu smesu. Na kraju dodati 300 g mlevene plazme. Mešati dok se smesa ne sjedini.

Ova smesa ce nam služiti i kao smesa za kore i kao fil. 6-8 kašika smese se koristi za jednu koru. Pleh obložiti papirom pa staviti prvu koru da se pece. Peci 10-12 minuta na 200C. Ispeci 2 takve kore.

Ostatak smese koja nam je ostala ostaviti u frižider da se stegne. U meuvremenu umutiti šlag krem sa mlekom, i

takoe ostaviti da se stegne dok se kore ne ohlade. Kada se kore ohlade filovati redosledom kora-fil-šlag, kora-fil-šlag. Pleh je dimenzija 32x24cm.

Za dekoraciju umutiti šlag krem sa mlekom i dodati 4 kašike kakaa za poseban ukus. Ko želi može koristiti vec gotov krem šlag od cokolade. Nafilovati tortu i ukrasiti je mrvicama kakaa. Prijatno!

Savet

Ostavite tortu da prenoi. Kore e se stegnuti, isto kao i fil, pa e torta dobiti ukus pravog okoladnog sladoleda! :)