

?okolad torta



Sastojci

Potrebno je:

- 16 jaja
- 700 g šecera
- 6 kašika prezli
- 100 g kakaoa
- 1 margarin
- 200 g šecera u prahu
- 200 g cokolade
- 6 kašika brašna
- 3 kesice vanilin šecera
- 300-400 g šlag krema od cokolade
- malo mleka za šlag

Priprema

Patišpanj napraviti od 16 belanaca, 400 g šecera umutiti, dodati 6 kašika brašna, 6 kašika prezli i 8 kašika ohladjenog fila. Ovu masu izliti u 2 veka četvrtasta pleha koja su obložena folijom za pečenje i podeliti na pola da se dobiju 4 korice.

Fil: 300 g šecera, 200ml vode malo ušpinovati, zatim dodati 200 g cokolade, 100 g kakaoa, parce margarina oko 50 g pomešati ujednaceno rastopiti i kuvati još oko 5 minuta. Fil dobro ohladiti.

Posebno na pari skuvati 16 žumanca sa vrlo malo šecera, 3 kesice vanilin šecera, zatim dodati 200 g margarina umućenog sa 200 g prah šecera i tu dodati prethodno pripremljeni cokoladni fil.

Ovim filom filovati tortu, a odozgo je ukasiti šlag kremom od cokolade. Prijatno!!!