

Vocna torta sa cokoladom



Sastojci

Za kore:

- 15 belanaca
- 24 kašike šecera
- 15 kašika lešnika
- 6 kašike oraha
- 6 kašike brašna

Za filove:

- 15 žumanaca
- 19 kašika šecera
- 300 g cokolade
- 1/2 l mleka
- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 margarina
- 1/2 kg voca

Priprema

Kora: Penasto umutiti 5 belanaca, dodati 8 kašike šecera, 5 kašike lešnika, 2 kašike mlevenih oraha, 2 kašike brašna.

Ispici takve 3 korice.

I Fil: 15 žumanaca umutiti sa 15 kašika šecera i kuvati fil na pari. Kada se fil skuva dodati 300 g cokolade i mešati dok se ne dobije glatka masa.

II Fil: U 1/2 l mleka skuvati 2 kesice pudinga od vanile sa 4 kašike šecera. Kada se filovi ohlade preraditi mikserom 1,5 margarin i u njega dodati oba predhodno ohladjena fila.

Za glazuru od cokolade: rastopiti 300 g cokolade sa 1/2 margarina.

Filovati tortu sledecim redosledom: kora, voce, glazura od cokolade, fil, kora, voce, glazura od cokolade, kora, fil, šlag.

Za dekoraciju je potrebno oko 500 g šlag krema.

PRIJATNO!