

Prakticna cokoladna torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jajeta
- 10 kašike fruktoze
- 250 g margarina
- 400 g čokolade
- 300 g mlevene plazme
- 500 g šlag kreme

Priprema

Umutiti margarin za postepenim dodavanjem 5 kašika fruktoze. Dodati žumanca, jedno po jedno. Zatim dodati čokoladu koju ste predhodno otopili na laganoj temperaturi.

Belanca umutiti posebno sa ostatkom fruktoze pa ih dodati predhodnoj smesi, postepeno mešajući kašikom. Na kraju dodati i mlevenu plazmu i sjedinite je sa celom smesom pomocu kašike.

Ova smesa ce vam biti i za kore i kao fil. Peku se dve kore u plehu 32x24 koji je obložen papirom za pecenje. Za jednu koru bice vam potrebno 6-8 kašike smese. Kore pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 10-12 minuta.

Kada ispecete jednu koru izvadite je zajedno sa papirom i u pleh stavite drugi papir po kojem cete rasporediti smesu za drugu koru. Smesa ce se zbog toplote malo razlivati, ali nista ne brinite, poednako ce se dobro ispeci, cak ce vam biti i lakše da je lepo razmazete i nanesete preko cele površine. Ispecite kao i prvu koru, papire naravno uklonimo odma sa pecenih kora, a ostatak smese stavite u frižider da se stegne dok se kore ohlade za filovanje.

Šlag kremu umutite posebno sa vodom i stavite da se hladi zajedno sa filom dok se kore peku i prhlade za filovanje.

Filovanje: kora - fil - šlag, kora - fil - šlag, i celu tortu ukrasiti ostatkom šlaga. Po želji ja sam u jedan deo šlaga za dekoraciju dodala 2 kašike cokalade u prah.

Savet

Torta je jako praktina za pripremu iako vam možda na prvi pogled deluje komplikovano. Nije ni malo, verujte, videete ako budete spremali. Super je jer sa jednom pripremljenom smesom imate i koric i fil. Jako je ukusna i kremasta. Ja sam bila oduševljena što zbog pripreme što zbog ukusa i sigurno u je opet praviti. Tortu ostaviti najbolje da prenoi u frižideru do služenja. Uživajte :)