

okoladna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- **300 g**šecera u prahu
- **20** žumanaca
- **300 g**margarina
- **400 g**cokolade

Za koru x 4:

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**fila
- **5 kašika**mlevenih lešnika

Za dekoraciju:

- **200 g**krem šlaga
- **200 ml**mineralne vode
- **1 caša**cokoladne glazure
- **30** groze mrvica za torte
- **200 g**bele cokolade
- **4 kašika**ulja

Priprema

Prvo napravite fil. Umutite žumanca sa šećerom dok ne postane penasto i skuvajte fil na pari. U vruće dodajte čokoladu i mešajte dok se ne otopi. Margarin umutite penasto i sjedinite sa hladnim filom. Za koru je potrebno da belanca umutite u čvrst šam, dodajte postepeno šećer i nastavite mucenje. Dodajte 2 kašike fila, brašno i mleven lešnik. Lagano sjediniti i peci koru na 200 C oko 10 minuta. Postupak ponovite još tri puta. Ohladiti kore.

Filovanje: kora, fil, kora, fil, kora fil, kora.

Šlag umutite sa mineralnom vodom i dekorišite tortu sa strane. Menaž glazuru otopite na 1 minuta i prelijte preko torte. Belu čokoladu otopite na pari sa uljem, pustite da se prohladi pa sipajte u kesu za zamrzivac i dekorišite tortu po želji. Pospite roze šećernim mrvicama.

Dobro rashladite u uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet