

## Crna torta (5)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za kore:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 20 kašika mlevenih oraha
- 2 kašike brašna

#### Za fil:

- 200 g margarina
- 200 g šecera
- 200 g čokolade za kuvanje
- 150 ml mleka

#### Ostalo:

- 12 kašika mleka

### Priprema

Umutiti 5 belanaca, dodati 5 kašika šecera pa 5 žumanaca. Zatim umešati i 10 kašika mlevenih oraha i jednu kašiku brašna. Usuti u pleh (20x30cm), obložen papirom za pečenje. Peci oko 20 minuta u rerni zagrejanoj na 200 C. Pecenu i prohladenu koru preseći uzduž na dve (10x30cm). Na isti način ispeci još jednu koru tj, napraviti još dve kore 10x30cm. Svaku poprskati sa po 3 kašike mleka.

Margarin isecen na manje komade, šećer, mleko i kockice čokolade staviti u šerpu i topiti na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje. Kad se otopi i sjedini, pustiti 2-3 ključa i skloniti sa ringle. Ostaviti da se dobro ohladi pa ga izmiksati.

Na tacnu reati kora-fil, 4 kore, 4 reda fila. Tortu završiti filom pa je po želji ukrasiti.

Staviti u frižider da se ohladi i stegne. Uživati u ukusu!

**Savet**