

okoladna torta (56)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice (x3):

- **6** belanaca
- **7 kašika** šecera
- **6 kašika** mlevenih oraha
- **2 kašike** prezle
- **3 reda** rendane crne cokolade
- **1** pek-papir

Fil I:

- **18** žumanaca
- **300 g** šecera
- **400 g** cokolade

Fil II:

- **4** pudinga od cokolade
- **1** l vode
- **15 kašika** šecera
- **1** margarin

Priprema

Belanca odvojiti od žumanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg pa dodati šecer i još 1 minut mutiti. Zatim dodati

orahe, prezle i rendanu cokoladu to pomešati sa varjacom (ne mikserom). Peci u vecem plehu 20 minuta 180C. Na pek papiru. Ispeci takve 3 kore.

Fil I: Žumanca umutiti sa šećerom pa skuvatii na pari. U još toplo dodati 400g cokolade. Ostaviti da se dobro ohladi.

Fil II: Skuvati 4 pudinga sa 1l vode. Voda obavezno... Dobro ohladiti.

U veci sud sastaviti fil I i fil II pa dodati jedan margarin. Dobro umutiti i filovati svaku koricu i okolo tortu. Dekorirati sa šlagom.

Savet

Tortu najbolje napraviti 1-2 dana ranije. Veoma je ukusna i izdašna.