

## Crna cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### Sastojci

#### Kore:

- **15** kombelanaca
- **12** kašikašecera
- **15** kašikamlevene plazme
- **2** kašikekakaa
- **1** kašikabašna
- **1,5** kesicapraška za pecivo

#### Fil I:

- **4** kesicepudinga od cokolade
- **1** l mleka
- **8** kašikašecera
- **300** g cokolade

#### Fil II:

- **15** žumanaca
- **8** kašikašecera
- **250** g margarina

### Priprema

Umutiti 5 belanaca, u cvrst sam pa dodati 8 kašika šecera pa umutiti mikserom. Dodati 5 kašika mlevene

plazme, 2 kašike kaka, 1 kašiku brašna i 1/2 kesice praška za pecivo sve to polako umutiti varjacom.

U pleh staviti papir za pečenje i peći kora 15 minuta na 200 stepeni. Napraviti takve tri kore.

Fil I: Skuvati puding sa mlekom i 8 kašika šecera.

Otopiti 300 grama čokolade.

U hladan fil dodati otopljenju čokoladu i sve lepo sjediniti.

Fil II: Umutiti žumanca sa 8 kašika šecera pa skuvati na pari, kada se fil ohladi umutiti sa 250 grama margarina.

Fil I i fil II sjediniti u jedan fil.

Tortu filovati kora fil, kora, fil kora. Ukrasiti po želji može šlag može čokoladna glazura.

## **Savet**

Torta će biti ukusna i vrsta.