

Crna cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **15** kombelanaca
- **12** kašika šecera
- **15** kašikam levene plazme
- **2** kašike kakaa
- **1** kašikabašna
- **1,5** kesica prasha za pecivo

Fil I:

- **4** kesice pudinga od cokolade
- **1** l mleka
- **8** kašika šecera
- **300** g cokolade

Fil II:

- **15** žumanaca
- **8** kašika šecera
- **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 kakaa, 1 kašiku brašna i 1/2 kesice praška za pecivo sve to polako umutiti varjacom.

U pleh staviti papir za pecenje i peci koru 15 minuta na 200 stepeni. Napraviti takve tri kore.

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

Otopiti 300 grama cokolade.

U hladan fil dodati otopljenu cokoladu 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 cokoladna glazura.

Savet

Torta ke bas ukusna i vrsta.