

Torta lomljena cokolada



Sastojci

Za kore:

- 16 jaja
- 16 kašika šecera
- 16 kašika mlevenih oraha
- 6 kašike brašna
- 2 praška za pecivo

Za fil:

- 750 ml mleka
- 8 kašika brašna
- 23 kašike šecera
- 2 margarina
- 250 g šecera u prahu
- 3 štangle cokolade
- 300 g plazma keksa
- 200 g milka cokolade
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g šlaga

Priprema

Kore: 8 belanca umuti sa 8 kašike šecera, zatim dodati 8 kašike mlevenih oraha, 3 kašike brašna i 1 prašak za pecivo. Tako ispeci 2 kore.

I fil: Od 750 ml mleka, odvojiti 2 šoljice mleka i razmuti 8 kašike brašna i 7 kašike šecera, skuvati fil. Kada se ohladi, dodati 1 margarin umucen sa 250 g šecera u prahu i 3 štangle rastopljene cokolade.

II fil: 16 žumanca umuti sa 16 kašika šecera, to skuvati na pari. Kada se ohladi dodati 1 margarin.

Sjedini oba fila, zatim dodati 300 g lomljenu plazmu, 200 g lomljenu milka cokoladu i 200 g mlevenih oraha. Sjediniti sve i filovati.

Redosled filovanja: kora, fil, kora i na kraju 200 g šlaga.