Mrvljena cokolada



Sastojci

Za kore:

- 16 belanaca
- 32 kašika šecera
- 16 kašika mlevenih oraha
- 6 kašike brašna
- malo narendane limunove kore

Fil:

- 300 g seckanih oraha
- 300 g cokolade
- 300 g plazma keksa
- 1 l mleka
- 20 kašike šecera
- 16 žumanaca
- 8 kašike brašna
- 1 vanilin šecer
- 2 margarina
- 400 g šlaga za ukrašavanje

Priprema

Peci 2 puta ovakvu koru, od 8 belanaca, 16 kašika šecera, 8 kašika mlevenih oraha, 3 kašike brašna i malo narendane limunove kore.

Peci u malo veci cetvrtasti pleh od šporeta i obe ispecene kore, preseci ravnomerno na pola. Ispecene i ohladjene listove, prskati skuvanim toplim šerbetom od malo vode, limuna i šecera.

Fil: Od 1 l hladnog mleka, odvojiti malo mleka, a u preostalo mleko skuvati, 20 kašika šecera, zatim dodati sledecu smesu od 16 žumanaca, 8 kašike brašna (nišeste), 1 vanile. Ta smesa je razmucena sa malo hladnog mleka.

Dobro ukuvati fil, neprestano mešajuci.

Kad se fil prohladi, dodati 2 margarina, 300 g seckanih oraha, 300 g seckane cokolade, 300 g mlevene plazme. Sve ovo dodati u prethodno skuvani i ohladjeni fil.

Isti fil ide i odozgo, a preko fila, tortu lepo ukrasiti šlagom. Prijatno!!!