

?okoladna kraljica (3)



težina: **srednje**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12** belanaca
- **12 kašika** šecera
- **3 kašike** brašna
- **12 kašika** prepecenih mlevenih lešnika
- **4 kašike** brašna
- **200 g** šecera
- **12** žumanaca
- **1/2** mleka
- **150 g** čokolade
- **7 kašika** eurokrema
- **300 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina
- **200 g** šlaga
- **100 g** gredane čokolade
- **200 ml** kisele vode

Priprema

Kora: 6 belanca umutiti sa 6 kašika šecera u cvrst sneg pa lagano umešati varjacom 1,5 kašiku brašna, a zatim i 6 kašika mlevenih lešnika. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći u zagrejanom rebrni na 180 stepeni. Na isti način pripremiti i drugu koru. Fil: Umutiti žumanca, šecer i brašno. Umucena žumanca sipati u

prokuvalo mleko i kuvati na pari. Gotovu smeju skloniti s ringle i ostaviti da se skroz uhladi. Umutiti margarin i postepeno dodavati fil od žumanaca, dobro umutiti. U to dodati 150 g otopljene cokolade i 6-7 kašika eurokrema i 300 g mlevene plazme. Sve to sjediniti. Filovati tortu: koru staviti na tacnu, staviti fil, drugu koru preko fila i na kraju ostatak fila. Umutiti šlag sa kiselom vodom, dekorisati tortu, posuti mlevenu cokoladu.

Savet