

Socna i kremasta cokoladna torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- **100 g**šecera
- **100 g**mlevenih oraha
- **1,5 štangl**amlevene cokolade za kuvanje
- **1 kašik**brašna
- **1 kašik**kakaoa
- **1 kašik**kafe
- 5 žumanaca

Fil:

- 1 l mleka
- **8 kašik**agustina
- **2 kašike** brašna
- 5 žumanaca
- 1,5 margarin
- **250 g**cokolade za kuvanje

Priprema

Kora: Umutiti penasto belanca, zatim dodati šecer, mlevene orahe, cokoladu, kafu, kakao, brašno i na kraju postepeno jedno po jedno žumance. Zatim ponoviti postupak jer su potrebne 2 kore.

Fil: Staviti mleko da prokljuca. Dok se mleko greje napraviti smesu od malo mleka koje ce te odvojiti od onih litar mleka, žumanaca, gustina i brašna. Kada mleko pocne da kljuca dodati pripremljenu smesu i mešati dok se fil ne zgusne. Na kraju umešati i margarin i cokoladu.

Na kraju tortu preliterati za glazurom od cokolade.

Savet

Prilikom vadjenja kore iz pleha, pošto su kore jako nežne, na plato na koji ete izvaditi koru staviti malo brašna.