

?okoladna torta - Gitara



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 15 kašika šecera
- 15 kašika brašna
- 3 kašike kakaoa
- 3 praška za pecivo
- 1 margarin za kolace
- 4 dl kisele vode
- 400 g krem šlaga od cokolade
- 500 g cokolade za kovanje
- 300 g šecera u prahu

Priprema

Umutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera, zatim dodati 3 žumanca i dalje miksirajući, onda dodati 5 kašika brašna 1 kašiku kakaoa i 1 prašak za pecivo. Tako ispeci tri kore.

Za fil: Sa kiselom vodom umutiti šlag. Posebno unuti margarin sa šecerom, pa dodati otopljenu cokoladu koja mora malo da se ohladi, pa onda doda u margarin. Tu dodati 6 žumanaca koja su vam ostala.

Sve to dobro umutiti i onda spojiti sa umucenim šlagom.

Tortu filovati: Kora, fil, kora, fil, kora, fil.

Tortu ukrasiti po želji.

Ja sam ovu tortu pravila sinu za osmi rođendan u obliku gitare i prelepa je, brzo se pravi, a veoma je ukusna, vredi probati.