

?okoladna šnita



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 500 g cokolade
- 2 margarina
- 500 g šecera u prahu
- 500 g šlag krema + 200 g šlag krema (za ukrašavanje)
- 1/2 l kisele vode
- 4 kašike brašna

Priprema

Umutiti 2 margarina sa 200 g šecera u prahu, zatim u to dodati 15 žumanca (jedno po jedno) i 500 g otopljenu cokoladu (ohlaženu).

Posebno umutiti 15 belanca, sa 300 g šecera u prahu, a zatim sve sjediniti sa prvim filom. Podeliti ceo fil na dva dela.

Jednu polovinu fila, staviti u frižider za filovanje, a u drugu polovinu dodati 4 kašike brašna.

Zatim tu drugu polovinu, podeliti na 3 dela i peci 3 kore na 200 stepeni po 10 minuta.

Pripremiti i beli fil tj. Umutiti 500 g šlag krema, sa kiselom vodom.

Redosled filovanja: Kora, crni fil, beli fil, kora... i tako dok se ne isfiluje cela torta.