

Fina cokoladna torta



Sastojci

Za tri kore:

- 15 jaja
- 15 kašika šecera
- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 9 kašika brašna
- 6 kašika kakaoa
- 3 praška za peciva

Za fil:

- 1 l mleka
- 300 g cokolade
- 3 pudinga od cokolade
- šecer (po ukusu)
- 1 margarin
- 9 žumanaca

Priprema

Kora: Izmutiti 5 belanaca, dodati 5 kašika šecera, 2 žumanca, 2 kašike kakaoa, 3 kašike brašna i 1 pecivo.

Na isti nacin ispeci još 2 kore.

Skuvati šerbet po želji i svaku koru poprskati (predlažem da se kore malo više natope, budu lepše i socnije, ali opet ne preterivati).

Fil: U litar mleka skuvati 3 pudinga od cokolade sa 12 kašika šecera, zatim dodati 300 g cokolade, mešati dok se ne otopi. Kada se fil ohladi, dodati 1 izražen margarin i 9 žumanaca (nikako ne kuvati žumanca sa pudingom, jer to onda nije to, fil bude jako tvrd).

Staviti jednu koru na tacnu, poprskati je šerbetom zatim staviti fil, pa preko drugu, pa poprskati, pa fil i na kraju staviti trecu i poprskati.

Uživajte, torta je jako ukusna.