

Vocna cokoladna torta



Sastojci

Za rolat:

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 100 g crne cokolade

Za piškotu:

- 3 jajeta
- 3 kašike šecera
- 3 kašike brašna
- 50 g rendane cokolade

Za fil:

- 7 jaja
- 200 g prah šecera
- 200 g cokolade
- 200 g margarina
- 70 g sitno seckanih lešnika

Za dekoraciju:

- 2 kesice šlaga
- voće po izboru

Priprema

Fil: U posudu umutiti žumanca i prah šećer, pa dodati otopljenu čokoladu i omekšali margarin.

U posebnu posudu, čvrsto umutiti belanca i dodati ih u prvu posudu. Lagano mešati varjacom, dok se smesa ne ujednači.

Rolat: vrsto umutiti belanca i postepeno dodavati šećer. Dodavati jedno, po jedno žumance, muteci. Dodati i brašno, pa varjacom promešati.

Smesu sipati u pleh i peci na 200 C, do 15 minuta. Zatim, premazati ga otopljenom čokoladom i uviti u rolat. Iseci rolat na 2 cm debljine i slagati u krug.

Piškota: vrsto umutiti belanca i postepeno dodavati šećer. Dodavati jedno, po jedno žumance, muteci. Dodati i brašno, pa varjacom promešati. Dodati izrendanu čokoladu. Smesu sipati u okrugli pleh i peci na 200 C, do 15 minuta.

Na dno tacne, oivicene rolatima, staviti okruglu piškotu i sipati fil. Ostaviti na hladnom 2 h, da se fil stegne, zatim tortu dekorisati šlagom i vocem po želji.