

Torta cokoladni san



Sastojci

Kore:

- 9 belanca
- 450 g mlevenih oraha
- 9 kašika kristal šecera
- 3 kašike brašna
- 3 kašike cokolade u prahu (ili 3 kašike narendane cokolade)

Fil:

- 9 žumanca
- 200 g šecera
- 200 g cokolade za kuvanje
- 250 g margarina
- 500 ml slatke pavlake
- 2 kašike šecera u prahu

Priprema

Kore: Umutiti 3 belanca sa 3 kašike šecera, 150 g mlevenih oraha, 1 kašikom brašna i 1 kašikom cokolade u prahu. Kore peci na 180-200 stepeni i paziti da se ne prepeku. Ispeci 3 kore.

Fil: 9 žumanaca umutiti sa 200 g šecera i kuvati na pari. Kada je pri kraju, dodati 200 g cokolade. Ostaviti fil da se ohladi, pa ga sjediniti sa umucenim margarinom i dobro umutiti.

Posebno umutiti 500 ml slatke pavlake sa 2 kašike šecera u prahu.

Tortu filovati ovim redom. Kora, cokoladni fil, šlag, kora, cokoladni fil, šlag i na kraju kora.

Celu tortu premazati cokoladnim filom i ukrasiti rendanom cokoladom.