

Šarena cokoladna torta



Sastojci

Za tri kore od po:

- 4 belanca
- 150 g šecera
- 150 g krupno seckanih oraha
- 1 kašika kakaoa

Za fil I:

- 12 žumanaca
- 200 g šecera
- 200 g cokolade za kuvanje
- 250 g margarina

Za fil II:

- 2 kesice krem šlaga od vanile

Za glazuru:

- 2 kesice šlaga

Priprema

Belanca dobro umutiti sa šecerom, dodati orahe i kakao. Izliti u kalup obložen papirom za pecenje i peci 20 minuta na 180 stepeni. Peci 3 ovakve kore.

Žumanca umutiti sa šećerom, dodati čokoladu i kuvati na pari, dok se ne zgusne (ako je pregusto, već na početku, čim se otopi čokolada dodati malo vode, da bi se šećer lakše otopio i nastaviti sa kuvanjem). U ohlaženu smesu dodati prethodno izmucen margarin.

2 kesice krem šlaga od vanile dobro umutiti.

Filovati: Kora, 1/3 čokoladnog fila, 1/3 krem šlaga od vanile. Postupak ponoviti još dva puta.

Umutiti 2 kesice šlaga i premazati celu tortu i ukrasiti po želji.