

Najlepša cokoladna torta (2)



Sastojci

Tri kore od po:

- 6 belanaca
- 5 kašika šecera
- 6 kašika mlevenog keksa
- 3 kašike kakaoa
- 1 kašika brašna

Prvi fil:

- 4 pudinga od cokolade
- 1 l mleka
- 5 kašika šecera
- 400 g cokolade

Drugi fil:

- 18 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 1 margarin
- 200 g šecera u prahu

Ostalo:

- 500 g šlag krema
- 2 čaše mineralne vode

Priprema

Kora: Belanca penasto umutiti sa šećerom. Kada se dobije cvrst sneg, dodati keks, kakao, brašno i lagano varjacom promešati da se sjedini. Sipati smesu u pleh obložen papirom za pecenje. Peci koru u zagrejanj retni na 200 stepeni oko 10 minuta. Napraviti tri takve kore.

Fil prvi: U litar mleka skuvati puding sa šećerom. Dok je još vruće, ubaciti izlomljenu cokoladu i mešati da se otopi. Ostaviti da se ohladi uz povremeno mešanje.

Fil drugi: Umutiti žumanca sa šećerom i skuvati na pari pa ohladiti. Umutiti margarin sa šećerom u prahu. Dodati fil od žumanaca i izraditi mikserom. Dodavati kašiku po kašiku, sve vreme muteci, fil sa cokoladom. Dobro izraditi da se dobije homogena smesa.

Umutiti 500 g šlag krema sa dve čaše mineralne vode.

Filovati kora - fil - šlag. Ukrasiti tortu po želji rendanom crno belom cokoladom.