Crnac pod snegom



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **4 kašika**brašna
- **2 kašike**ulja
- **2 kašike**kakao
- **1 kesica**prašaka za pecivo
- **250 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade
- **100 g**šlaga

Priprema

Patispanj: Umutiti 5 jaja sa 5 kašika šecer. Lepo umutite jaja i šecer, zatim dodati 2 kašike ulja i mutiti još 2-3 minuta. Zatim dodati 2 kašike kakaa, 4 kašike brašna u koje ste umesali 1 prašak za pecivo. Patišpanj ispeci u cetvrtasti pleh od šporeta.

Kada je patišpanj gotov možete odmah da ga podelite na tri jednaka dela, gledajuci tacnu širine na kojoj cete da formirate tortu. Svaku koricu pokvasite nekim sokom koji imate pri ruci.(stavite koricu na tacnu pa je onda prskajte sokom, tako i sa drugom kad je stavite preko fila)

Fil: 1 margarin umutite sa 200 g šecer u prahu, kad ste sjedinili margarin i šecer dodajte otopljenu cokoladu, i nastavite dalje da lepo ujedinite margarin i cokoladu.

Posebno umutite 5 belanca sa 5 kašika šecera kao šne od belanaca i tako dobro ulupan sne dodavati kašiku po kašiku u fil od margarina i cokolade. Sve lepo sjedinite. Ovako ovim filom filujete tortu. Korica natopljena sokom, fil, korica natopljena sokom, fil, pa opet korica natopljena sokom i na kraju takoe fil i kao dekoraciju na kraju stavite umucen šlag.

Savet