

## *okoladana fantazija*



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **55** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **14**jaja
- **9 kašika**šecera
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **4,5 kašike**brašna
- **3**praška za pecivo
- **4**vanilin šecera
- **150 g + 1 kašika**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade

#### **Glazura**

- **200 g**cokolade
- **1**pavlaka
- **1**šlag krem od cokolade

### **Priprema**

Umutiti 3 belanca sa 3 kašike šecera i 1 vanilinim šecerom, dodati 3 žumanaca, 2 kašike mlevenih oraha, kašiku kakaoa i 1.5 kašiku brašna pomešanu sa praškom za pecivo pa dobro izmešati. Koru ispeci na 200 stepeni. Na isti nacin ispeci još dve kore.

## Savet

U odgovarajuu posudu umutiti margarin sa 150 g šeera u prahu dodati 5 žumanaca pa dobro umutiti. Zatim dodati 200 g otopljene okolade i promešati. Posebno umutiti 5 belanaca sa vanilin šeerom i jednom kašikom šeera u prahu. Pa sjediniti sve zajedno. Šlag krem umutiti prema uputstvu sa kesice. Napraviti glazuru tako što otopimo okoladu i dodamo po želji šeera i u to umutimo pavlaku. Tortu filovati sledeim redom kora, fil, kora, fil, kora, fil, šlag krem pa na kraju okoladna glazura. PRIJATNO