

okoladana fantazija



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **55** min

Sastojci

Potrebno je:

- **14**jaja
- **9** kašikašecera
- **6** kašikamlevenih oraha
- **4,5** kašikebrašna
- 3praška za pecivo
- 4vanilin šecera
- **150 g + 1** kašikašecera u prahu
- **250 g**margarina
- **200 g**cokolade

Glazura

- **200 g**cokolade
- **1**pavlaka
- **1**slag 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 odgovaraju posudu umutiti margarin sa 150 g šeera u prahu dodati 5 žumanaca pa dobro umutiti. Zatim dodati 200 g otopljene okolade i pomešati. 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