

okoladna torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 30 g margarina

Fil:

- 4 žumančeta
- 6 kašika šecera
- 1 l mleka
- 4 kesice pudinga od čokolade
- 100 g čokolade
- 100 g mlevene plazme
- 200 g margarina

Ganaš:

- 200 g čokolade
- 1,5 dl slatke pavlake

Priprema

Umutiti posebno žumanca sa 5 kašika šecera i belanca sa 5 kašika šecera, otopiti margarin, spojiti lagano

belanca i žumanca, dodati prohladjeni margarin i brašno. Ispeci 8-9 kora na podmazanom pek papiru.

Fil: u zavrelo mleko ukuvati puding koji je pomešan sa žumancima i šećerom i malo mleka. U vruće rastopiti čokoladu. Umutiti penasto margarin i dodati ohladjenom filu. Umešati 100 g mlevenog keksa. Filovati korice.

Ganaš: zagrejati slatku pavlaku i preliti preko izlomljene čokolade, mešati dok se sva čokolada ne rastopi. Prohladjen krem bogato razliti preko torte. Dekorirati po želji.

Savet