Africka kraljica

težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**margarina
- **650 g**šecera u prahu
- **15**jaja
- **700 g**cokolade za kuvanje
- **9 kašika**brašna
- **700 g**šlag krema od cokolade
- **1 l**mleka

Priprema

Umutiti 2 margarina sa 650 g šecera u pahu. Odvojiti belanca od žumanaca i posebno ih umutiti. U umuceni margarin i šecer u prahu dodati umucena žumanca, rastopljenu cokoladu i umucena belanca. Sve to umutiti mikserom i od dobijene smese odvojiti u posebnu posudu 39 kašika. Zatim u odvojenu smesu dodati 9 kašika brašna.

U pleh obložen aluminijumskom folijom staviti 13 kašika smese u koju smo dodali brašno i peci koru na 200 stepeni 10 do 15 minuta. Postupak ponoviti jos 2 puta tako da dobijemo 3 kore.

Umutiti 700 g šlaga sa 1 l mleka. Kore filovati tako što na prvu koru namažemo dabijen fil, a preko fila šlag zatim staviti drugu koru pa fil, šlag i na kraju staviti trecu koru. A zatim celu tortu ukrasiti preostalim šlagom.

Savet