

Crno-bela fantazija



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5** margarin
- **12** jaja
- **1/2 kg** šecera
- **1/2 kg** šlaga
- **400 g** cokolade za kuvanje
- **5 kašika** mlevene plazme

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca. Žumanca umutiti sa 300 g šecera, dodati 400 g cokolade otopljene na pari i 1 i po margarin.

Belanca umutiti sa 200 g šecera, pa sve to dodati u gornji fil.

Podeliti fil na pola. Prvi deo staviti u zamrzivac (da se dobro stegne, ne i zamrzne), a u drugi deo dodati 5 kašika mlevene plazme i od tog fila peći 3 kore na foliji.

Gotove kore ne skidati sa folije dok se ne ohlade skroz da se ne bi raspale.

Umutiti 1/2 kg šlaga.

Filovati: kora - fil - šlag dok se ne utroši materijal. odozgo i okolo šlag.

Savet

Kore jako brzo budu gotove, podložne su zagorevanju, tako da se konstantno mora obraati pažnja na njih. Ne skidati ih sa folije dok se ne ohlade, odnosno do procesa filovanja. Prvu koru prevrnete na tacnu, zatim filujete, a onda sa sve folijom prevrnete drugu koru na taj fil, pa tek onda uklonite foliju, da se kora ne bi raspala. Torta je izuzetno ukusna, u našoj porodici ni jedno slavlje ne proe bez nje. Prijatno i obavezno probajte!