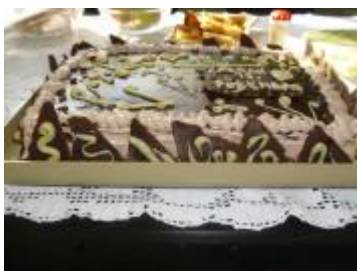


Punoletna cokoladna torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 5 kašikamlevenih oraha
- 5 kašikabrašna

Fil:

- 4jajeta
- 4 šolješecera
- 6 kašikamlevenog keksa
- 2,5 dlmleka
- 200 gcokolade
- 1margarin

Dekoracija:

- 400 gcokolade
- 200 gbele cokolade

Priprema

Umutiti jaja i šećer pa dodati orahe i brašno. Od toga peci 2 kore.

Mleko staviti da provri, a posebno umutiti jaja, šećer, keks i sipati kad provri. Tada dodati i čokoladu i dobro ukuvati. Ohladiti pa dodati margarin.

Filovati kore i završiti filom. čokoladu otopiti i preliti tortu. Belom čokoladom išarati.

Savet