

okoladna Torta (5)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore (x2):

- 2 jajeta
- 50 g šecera
- 50 g margarina
- 50 g čokolade za kuvanje
- 1 kašika brašna

Fil:

- 300 g šlaga
- 2 kesice želatine
- 5 dl kisele vode
- 300 g čokolade za kuvanje
- 2 kašike rumuna

Glazura

- 100 g mlečne čokolade
- 50 g margarina

Dekoracija:

- mleveni čokoladni keks

Priprema

Belanca umutiti, cokoladu otopiti, žumanca umutiti sa šećerom i margarinom, umesati otopjenu cokoladu i belanca. Testo uliti u nauljen brašnom posut pleh i peci na 200 stepeni 15 minuta. Iseci još jednu koru na isti nacin.

Želatin pripremiti prema upustvu, cokoladu otopiti, šlag umutiti sa kiselom vodom, umešati otopjenu cokoladu, otopjen želatin i rum.

U pleh staviti foliju dužu da možemo posle izvaditi tortu, staviti jednu koru uliti krem i poravnati staviti drugu koru. Staviti u frižider na 2-3 sata.

Mlecnu cokoladu otopiti sa margarinom i preliti tortu, mleveni keks posuti po torti u obliku više manjih jaja.

Savet