

okoladna torta (53)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 125 g cokolade
- 125 g margarina
- 10 bjelanaca
- 300 g šecera
- 150 g brašna

Fil:

- 10 žumanaca
- 400 g šecera
- 500 ml mljeka
- 150 g brašna
- 1 vanilin šećer
- 250 g margarina
- 100 g cokolade

Priprema

Kora: cokoladu i margarin rastopiti i skloniti sa špoteta. Bjelanca mutimo i dodamo šećer pa brašno, zatim ohlaenu cokoladu sa margarinom. Pecemo 30 minuta na 200C.

Fil: U sud sa žumancima dodamo 200 g šecera i mutimo mikserom dok se ne rastopi. Zatim sipamo 200 ml mljeka izmutimo i dodamo 150 g brašna i mješamo dok se smjesa ne ujednači. U šerpu na šporetu u koju smo

stavili 200 g šećera sipamo 300 ml mljeka zatim dodamo vanilin šećer i mješamo dok ne prokuha. Kad prokuha dodamo smjesu sa žumancima i mješamo dok nedobije potrebnu gustinu i sklono sa šporeta. Kad se fil ohladi dodamo mragarin i mutimo dok se ne sjedini. Ja sam fil podjelila na dva dijela u jedan stavila rastopljenu čokoladu, a u drugi dio tops izrezan na kockice. Tortu ukasiti po želji.

Savet

U originalnom receptu ide jedna kora i jedan fil u koji stavljate 200 g čokolade i na tortu se sipaju višnje i nakrupno izrendana čokolada. Ja sam u ovom slučaju pravila dvije kore i prepolovila fil i ukasila po želji.