

Moja koko torta



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 500 g šecera
- 7 kašike brašna
- 5 dl mleka
- 350 g cokolade za kuvanje
- 15 kašika mlevenih oraha
- 1 puding od karamele
- 1 margarin
- 300 g šlag kreme

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, 5 kašika oraha, 50 g otopljene cokolade i 2 žumanca. Sve izmešati i sipati u pleh 20 x 30 cm. Ispeci 3 takve kore.

U 3 dl mleka ukuvati puding od karamele sa 7 kašika šecera. Kada se ohladi dodati mu jednu trecinu margarina, pa fino sjediniti mikserom.

9 žumanaca umutiti sa 200 g šecera, dodati 4 kašike brašna, 2 dl mleka i 200 g cokolade za kuvanje, pa sve to skuvati na pari.

U ohladjen fil dodati ostale dve trecine margarina i sjediniti mikserom.

Filovanje: Kora, karamela, cokoladni fil, i tako 3 puta.

Odozgo ukrasiti po želji (može šlag, može i otopljeni čokolada).