

ÄŠokoladna torta

Ova torta je namenjena svim onim sladokuscima, kojima nije bitno koliko pripremanje traje. Pripremite je pa Äžete se uveriti da jedno parÄ•e nije dovoljno!

1 Umutiti 15 Å¾umanaca sa 200 gr ÄjeÄžeraTome
dodajte margarin i istopljenu Ä•okoladuPosebno
umutiti sneg od 15 belanaca i sjediniti sa
prethodnom masomOvome dodajte 250 gr mlevene Ä•okolade za jelo i kuvanje 400 gr
plazme(ostatak saÄ•uvajte za fil)Kada je masa
umuÄžena, podeliÄžete je na dva dela: jedan Äžete
iskoristiti da ispeÄ•ete tri kore(svaku koru peÄži 20
minuta, pokrivenu alu-folijom, na 225 stepeni
)Drugom delu mase dodaÄžete ostatak plazme i
staviti u friÅ¾iderUmutiti Äžlag s mlekom
(preporuÄ•ljiva koliÄ•ina mleka za 600 gr Äžlaga je
800 ml)Kada su kore ispeÄ•ene, filovaÄžete
sledeÄžim redosledom:
kora-fil-Äžlag-kora-fil-Äžlag-kora-fil-Äžlag . Tortu
ostavite u friÅ¾ideru bar dva sata do sluÅ¾enja.

Sastojci:
jaja 15
ÄjeÄžera 200 gr
mlevene plazme 300 gr
margarina 400 gr
Äžlaga 600 gr

4

Napomena:

Tortu moÅ¾ete ukrasiti rendanom Ä•okoladom ili
Ä•okoladnim mrvicama, ali je i bez njih veoma
ukusna. PRIJATNO!