

Āšokoladna torta

Ova torta je namenjena svim onim sladokuscima, kojima nije bitno koliko pripremanje traje. Pripremite je pa Ātete se uveriti da jedno parĀe nije dovoljno!

1 Umutiti 15 Āumanaca sa 200 gr ĀjeĀtera Tome dodajte margarin i istopljenu Āokoladu Posebno umutiti sneg od 15 belanaca i sjediniti sa prethodnom masom Ovome dodajte 250 gr mlevene Āokolade za jelo i kuvanje plazme (ostatak saĀuvajte za fil) Kada je masa umuĀtjena, podeliĀtete je na dva dela: jedan Ātete iskoristiti da ispeĀete tri kore (svaku koru peĀti 20 minuta, pokrivenu alu-folijom, na 225 stepeni) Drugom delu mase dodaĀtete ostatak plazme i staviti u friĀider Umutiti Ālag s mlekom (preporuĀljiva koliĀina mleka za 600 gr Ālaga je 800 ml) Kada su kore ispeĀene, filovaĀtete sledeĀim redosledom: kora-fil-Ālag-kora-fil-Ālag-kora-fil-Ālag . Tortu ostavite u friĀideru bar dva sata do sluĀenja.

Sastojci:

jaja 15
 ĀjeĀtera 200 gr
 Āokolade za jelo i kuvanje 400 gr
 mlevene plazme 300 gr
 margarina 400 gr
 Ālaga 600 gr

4

Napomena:

Tortu moĀete ukasiti rendanom Āokoladom ili Āokoladnim mrvicama, ali je i bez njih veoma ukusna. PRIJATNO!