

Hilandar torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 10 kašikamlevenih oraha
- 3 kašikekakaoa
- 5 kašikabrašna
- 1prašak za pecivo

Fil:

- 400 gcokolade
- 125 gmargarina
- 5jaja
- 200 gšecera u prahu

Priprema

Kora: Umutite jaja, šećer, mlevene orahe, kakao, brašno i prašak za pecivo. Okrugao kalup za tortu obložite papirom za pečenje, pa sipajte pripremljenu masu i pecite u zagrejanj rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Pecenu koru ostavite da se ohladi, a zatim je poprecno presecite dva puta, kako bi dobili 3 kore.

Fil: Belanca odvojite od žumanaca, pa belanca umutite u cvrst sneg. Žumanca umutite sa šećerom u prahu, pa dodajte sneg od belanca i promešajte.

U odgovarajućoj posudi sjedinite čokoladu i margarin, pa kuvajte na pari, mešajući dok se ne otopi, a zatim ostaviti da se ohladi. Kada se čokolada ohladi, postepeno dodajte fil od žumanca (kašiku po kašiku) i mutite dok se ne dobije ujednačena masa.

Finalni postupak: Pecene kore premažite pripremljenim filom, pa naslažite jednu na drugu.

Ukrasite tortu po želji.

Savet