

Moja nugat torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **10**bjelanca
- **10** kašikašecera
- **10** kašikamljevenog keksa
- **4** kašikebrašna
- **1**prašak za pecivo

Fil 1:

- **10**žumanca
- **100** gšecera u prahu
- **250** gmargarina
- **100** gbijele cokolade

Fil 2:

- **2** kesicešlag krema od vanile
- **200** goraha
- **100** gcrne cokolade

Dekoracija:

- **50** glandane cokolade
- **50** goraha mljevenih

Priprema

Bjelanca umutiti u cvrst sneg i dodati sve ostale sirovine.

Sve dobro sjediniti i sipati u pleh. Peci na 150 C oko 45 minuta.

Dok se kora pece pripremiti fil 1. Umutiti žumanca sa šećerom u prahu, dodati margarin i na kraju otopljenu bijelu cokoladu.

Fil 2: Umutiti šlag krem prema uputstvu na kesici, dodati sjeckane orahe i rendanu cokoladu. Sve dobro sjediniti.

Kad je kora pecena, malo je ohladiti i isjeci po dužini ili po širini kako vam odgovara. Filovati tortu sledecim redom, kora, fil 2, fil 1, kora, fil 1, fil 2. Na kraju posuti sa orasima i rendanom cokoladom.

Savet