

Kenedi torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Tamna kora:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 2 kašike kakaoa

Svetla kora:

- 6belanaca
- 250 gšecera
- 100 gseckanih oraha
- 2 kašikeprezle

Fil:

- 12žumanaca
- 200 gšecera
- 250 gmargarina

Preliv za crnu koru:

- 3 dlmleka
- 150 gcokolade

Za ukrašavanje:

- **200 g** šlaga
- **3 dl** gazirane vode

Priprema

Umutiti 6 belanaca, dodati 250 g šecera, dobro umutiti pa dodati 100 g seckanih oraha i 2 kašike prezle. Peci na 150 stepeni. Ispeci još jednu ovakvu koru, tako da imamo dve bele kore. Za crnu koru umutiti 6 belanaca dodati 6 kašika šecera pa jedno po jedno 6 žumanaca, a potom dodati 6 kašika brašna i 2 kašike kakaa. Priprema fila: 12 žumanaca umutiti sa 200 g šecera i kuvati na pari. Kad se skuva i ohladi dodati jedan umucen margarin. Preliv za crnu koru: Prokuvati 3 dl mleka i 150 g cokolade. Filovati ovako: bela kora; sloj fila; pa staviti crnu koru koju izbušimo cackalicom pa polako prelijemo prohladjenim prelivom (bockamo cackalicom ili viljuškom da preliv upije kora); sloj fila; bela kora; sloj fila. Umutiti šlag i gaziranu vodu i ukrasiti tortu.

Savet