Mozzart torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za jednu koru:

- **4**belanca
- **160 g**šecera
- **120 g**mlevenih oraha
- **50 g**rendane cokolade za kuvanje

Fil I:

- **12** žumanaca
- **12 kašika**šecera u prahu
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina

Fil II

- **500 ml**slatke pavlake za šlag
- **1 kg**oceenih višanja i ocišcenih

Još

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **1 kockica (30 g)**margarina

Priprema

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam, varjacom lagano umešati mlevene orahe i rendanu cokoladu. Peci 15 minuta na 200 C.

Mera je za jednu koru, a trebaju tri. Ponovite postupak :)

Žumanca sa šecerom kuvati na pari, pred kraj kuvanja dodati cokoladu. U hladan fil dodati umucen margarin.

Umutiti slatku pavlaku u šlag pa filovati tortu.... Kora, fil...

na fil poreati oceene i ocišcene višnje.

Preko višanja premazati slatku pavlaku, pa staviti drugu koru, fil, višnje, slatku pavlaku i trecu koru. Istopiti 200 g cokolade za kuvanje sa kockicom margarina pa premazati zadnju koru.

Celu tortu premazati šlagom i ukrasiti po želji.

Savet