

Grandisimo torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **18**belanaca
- **18** kašikašecera
- **24** kašikamlevenih lešnika
- **3** kašikebrašna
- **6** kašikakaka

Fil:

- **18**žumanca
- **250** gšecera u prahu
- 2margarina
- **100** gtopljene cokolade
- **100** gmlevenih lešnika
- **2** kašicicemlevene kafe
- **400** mlslatke pavlake

Glazura:

- **300** mlslatke pavlake
- **300** gcokolade

Priprema

Kora: Umututi 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 8 kašika mlevenih lešnika, 2 kašike kakaa i 1 kašiku brašna. Ispeci koru. Ispeci još 2 ovakve kore.

Fil: Umutiti 18 žumanaca i 250 g šecera u prahu i staviti fil da se kuva na pari. Skuvani fil ohladiti i dodati u umucena 2 margarina. Dobro sjediniti fil i margarin. Fil podeliti na tri dela: u 1. dodati 100 g otopljene cokolade, u 2. dodati 100 g seckanog lešnika, u 3. dodati 2 kašicice kafe. Umutiti 400 ml slatke pavlake.

Filovanje: Na prvu koru naneti fil sa cokoladom, pa preko njega polovinu slatke pavlake, pa druga kora, pa fil sa lešnikom, pa druga polovina slatke pavlake, pa treca kora i na nju staviti fil sa kafom. Glazura - Ganache krem: slatku pavlaku zagrejati do vrenja pa u nju umesati cokoladu i mešati dok se ne sjedine, ohladiti i naneti na tortu!

Savet