Nugat torta

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora (x3):

- **6**belanaca
- **150 g**šecera
- **100 g**mlevenih pecenih lešnika
- **3 kašike**mlevenog plazma keksa
- **1 kašika**brašna

Fil I:

- **18**žumanaca
- **2**jajeta
- **300 g**šecera
- **250 g**cokolade
- **250 g**margarina

Fil II:

- **350 g**šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **400 ml**hladne kisele vode
- **150 g**mlevenih pecenih lešnika
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**crne cokolade

Priprema

Za koru dobro umutiti belanca sa šecerom, pa dodati lešnik, keks i brašno. Polako sjediniti sa spatulom, pa smesu izliti u pleh (35x25) obložen papirom i peci koru na 200 C oko 25 minuta. Na isti nacin napraviti još dve kore, ukupno tri.

Za fil I umutiti žumanca, 2 cela jajata i šecer, pa staviti da se kuva na pari. Pred kraj kuvanja dodati i cokoladu i kuvati dok se ne rastopi. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa umucenim margarinom. Za fil II umutiti šlag sa kiselom vodom, pa dodati mlevene lešnike, i sitno iseckane cokolade, pa sjedniti. Filovati: kora, fil I, fil II, kora... na kraju završiti sa filom II. Tortu dekorisati sa šlagom.

Savet

Za fil II sam koristila crnu i belu milka okoladu, a Vi možete koju volite :)