

Reforma (2)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- **24**belanceta
- **24** kašikešecera
- **40** kašikamlevenih oraha
- **4** kašikebrašna
- **4** kašikeprezle

Fil:

- **24**žumanceta
- **600** gšecera
- **400** g tamne crne cokolade
- **500** gputera
- **2** kašikeskuvane jake nes kafe
- **2** kesicevanilin šecera

Priprema

Umutiti penasto belanca sa prstohvatom soli, dodati 3 kašike šecera, nastaviti mucenje i lagano umesati 5 kašika mlevenih oraha, 1/2 kašike brašna i 1/2 kašike prezle. Manji pravougaoni pleh obložiti masnim papirom, poravnati smesu i peci na 200-220 stepeni oko 15 minuta. Tako ispeci još 7 korica.

Fil: žumanca sa šecerom umutiti mikserom. Dodati vanilin šecer. Kuvati na pari oko 10-15 tak minuta, dodati 400 g cokolade i nastaviti kuwanje još 5 minuta. Kada varjaca ostavi trag po dnu šerpe jaja su se zgusnula.

Gustina treba da bude kao kod meda. Ohladiti. Penasto umutiti puter. Skuvati 2 kašicice nes kafe u 0,5 dl vode. U hladan krem dodati kafu i puter, umutiti i filovati kore.

Tortu dekorisati po sopstvenoj želji, ja sam moju prekrila fondan masom.

Savet