Torta Greta Garbo

težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za kore:

- **15**belanaca
- **15 kašika**šecera
- **20 kašika**mlevenih oraha
- **5 kašika**brašna

Fil 1:

- **15**žumanaca
- **15 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **125 g**maslaca

Fil 2:

- **3** jaja
- **150 g**šecera
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina

Preliv za kore:

- **200 g**cokolade
- **125 g**margarina

Priprema

Umutiti 3 belanca sa 3 kašike šecera, dodati 4 kašike mlevenih oraha i 1 kašiku brašna. Peci u tepsiji precnika 26 ili 28 cm (zavisi koliku želimo visinu torte) na 180 stepeni. Ispeci još 4 ovakve kore. Ukupno da ima 5 kora. Istopiti 200 g cokolade i 125 g margarina i preliti svaku pecenu koru i ostaviti da se ohladi. Fil 1: Umutiti 15 žumanaca sa 15 kašika šecera i kuvati na pari. Kad se ohladi dodati 250 g margarina i 125 g maslaca. Fil 2: Umutiti 3 jaja sa 150 g šecera, kuvati na pari i kad se skuva, dodati 100 g cokolade da se istopi. Kad se fil ohladi dodati 125 g umucena margarina. Tortu filovati: Kora prelivena sa cokoladom, fil 1, fil 2, i tako filovati svih 5 korica. Tortu ukrasiti šlagom. Ja sam tortu ukrasila u obliku korpe sa ružama. Ruže su pravljene od šlaga, a rucka za korpu od gustina i šecera u prahu.

Savet