

Labud torta



težina: **srednje**

za: **25 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Kore:

- **20** belanaca
- **400 g** šecera
- **300 g** mlevene plazme
- **100 g** mlevenih oraha

Fil:

- **20** žumanaca
- **400 g** šecera
- **200 g** mlečne čokolade
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** krupno mlevenih oraha, pecenih
- **200 g** mlevene plazme
- **250 g** margarina ili maslaca

Priprema

Kore: belanca čvrsto umutiti, pa dodati šecer. Mutiti dok smesa ne postane sjajna i glatka. Dodati orahe i plazmu, lagano izmešati. Od ove kolice ispeci 5 kora u šerpi prečnika oko 25 cm.

Fil: žumanca umutiti sa šećerom i kuvati na pari dok se fil ne zgusne, na uobicajen nacin. U topao fil dodati orahe i vanilin šećer. Kada se fil ohladi, dodati plazmu i krupno rendanu cokoladu. Potom umucen margarin. Ostaviti da se fil malo stegne, pa filovati tortu. Ukrasiti po želji.

Savet

Ukoliko želite tortu da ukasite fondano, recept možete pronai na ovoj stranici.