

Veridbena nugat torta



težina: **tesko**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kore:

- **5** belanca
- **100 g** šecera
- **100 g** mlevenih oraha
- **1 kašika** brašna

Fil 1:

- **10** žumanca
- **10 kašika** šecera
- **200 g** čokolade
- **250 g** margarina

Fil 2:

- **500 ml** slatke pavlake
- **100 g** gredana crne čokolade
- **100 g** gredana bele čokolade
- **100 g** mlevenih lešnika

Priprema

Od gore navedenih sastojaka za koru umutiti tri patišpanja.

Fil 1: žumanca i šećer kuvati na pari, dodati izlomljenu čokoladu, izmaknuti sa vatre, mešati dok se ne rastopi pa kad se fil malo prohladi dodati umućen margarin. Fil 2: umutiti slatku pavlaku pa dodati mleveni lešnik i rendanu crnu i belu čokoladu. Filovati: kora - fil 1 - fil 2 - kora - fil 1 - fil 2 - kora.

Tortu dekorisati umućenim šlagom.

Savet