

Euro Blok torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Kora I i III (2x):

- **10**belanaca
- **20** kašikašecera
- **150** gmlevenih lešnika
- **1** kašikasirceta
- **3** kašikeprezli

Fil I:

- **30**žumanaca
- **20** kašikašecera
- **200** gcokolade
- 2margarina
- **250** gšecera u prahu
- **200** gmlevenog przenog lešnika

Kora II:

- **10**belanaca
- **12** kašikašecera
- 1puđing sa ukusom slatke pavlake

Fil II:

- **1/2 l**slatke pavlake
- **200 g**euroblok cokolade
- **100-150 g**mlevenog prženog lešnika

Za premazivanje:

- **2 dl**slatke pavlake

Priprema

Umutiti belanca pa dodati šefer i cvrsto umutiti, pa dodati 1 kašiku sirceta i sve mutiti mikserom. Zatim dodati lešnik i prezle i polako promešati varjacom. Smesu sipati u podmazan pleh i peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni. Napraviti dve ovakve kore.

Za drugu koru umutiti belanca pa dodati šefer i sve mikserom cvrsto umutiti. Zatim dodati puding (u prahu) pa promešati varjacom. Smesu sipati u podmazan pleh i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Mikserom umutiti žumanca sa šecerom pa kuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati 200 g cokolade. Gotov fil ostaviti da se ohladi. U meuvremenu umutiti margarin sa šecerom u prahu. Ohlaen fil postepeno sjeditini sa umucenim margarinom (u posudu sa margarinom dodavati kašiku po kašiku fila i mutiti mikserom). Na kraju u fil dodati prženi mleveni lešnik. Fil podeliti na dva dela.

Umutiti slatku pavlaku pa dodati lešnik i izrendanu euro blok cokoladu. Fil podeliti na dva dela.

Filovati: I kora (braon), I fil, II fil, II kora (bela), I fil, II fil, III kora (braon). Gotovu tortu ukrasiti po želji.

Savet