

Bela rada



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 250 gmlevenih oraha
- 4 kašikebrašna
- prašak za pecivo

Fil:

- 8jaja
- 500 gšecera
- 500 gmargarina
- 200 gcokolada
- 250 gmlevenih oraha
- 300 gšecera

Priprema

Umutiti 6 belanca sa 6 kašika šecera dodati 6 žumanca dobro umutiti mikserom, a zatim kašikom umešati mlevene orahe, brašno i na vrh noža prašak za pecivo. Peci u četvrtasti pleh i gotovu koru uviti u vlažnu krpu kao rolat. Ispeci na isti način još jednu koru.

Fil: 8 jaja umutiti sa 500 g šecera i kuvati na pari. Gotov fil izmaknuti sa vatre, dodati 2 margarina, mešati dok se ne rastope. 300 g šecera rastopiti kao grilijaš i staviti u namašćen pleh da se ohladi. Kad se grilijaš ohladi

samleti ga na masini za orahe ili sitno istucati. Od ohladjenog fila odvojiti 1/3 i umešati 200 g rastopljenu cokoladu. U preostali fil dodati 250 g mlevenih oraha i grilijaš. Obe kore namazati filom sa grilijašom i orasima i uviti u rolat. Rolate iseci na parcice debljine 3 cm i u veci okrugli tanjir oblikovati belu radu, poreati rolate - premazati filom od cokolade - red rolata - fil od cokolade -rolati - fil od cokolade.

Tortu ukrasiti umucenim šlagom. Prijatno!

Savet