

Italijanska torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **0** min

Sastojci

Kora:

- **1** listoblande
- **8**belanaca
- **15** kašikaseckanih oraha
- **10** kašikamlevenih oraha
- **5** kašikamlevenog keksa
- **100** gsuvog groža
- **10** kašikašecera
- prašak za pecivo

Fil:

- **8**žumanaca
- **250** gšecera u prahu
- **200** gcokolade za kuvanje
- **250** gmargarina
- +
- **2**šлага

Priprema

Polupamo jaja i odvojimo žumanca od belanaca. Izmutimo belanca sa šecerom u cvrst sneg, dodamo mevene orahe, keks, prašak za pecivo, seckane orahe i suvo grožje. U pleh stavimo oblandu i nanaesemo sadržaj. Pecemo 35 minuta na 150 C.

Mikserom izmutimo žumanca i šecer pa stavimo da se kuva na pari. Dodamo cokoladu. Kada krema dobije potrebnu gustinu skinemo sa šporeta i ostavimo da se ohladi. U ohlaen krem dodamo margarin i izmutimo.

Koru secemo na tri jednakna dela, na prvi nanesemo fil i stavimo drugi deo kore ponovimo postupak i celu tortu prefilujemo. Umucenim šlagom i premažemo tortu.

Savet