

Žarbo torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 15 belanca
- 15 kašik šecera
- 300 gmlevenih oraha
- 3 kašike brašna

Karamel:

- 300 g šecera

okoladni preliv:

- 150 g čokolade
- 150 g šecera

Fil:

- 15 žumanca
- 15 kašika šecera
- 200 g čokolade
- 250 g margarina

Priprema

Ispici 3 kore od po 5 belanca, 5 kašika šecera, 100 g mlevenih oraha i 1 kašika brašna. Peci na 180 C 15 minuta.

Rastopiti karamel od 300 g šecera i premazati sve 3 kore.

Rastopiti cokoladu i šecer i kad se malo prohladi premazati sve 3 kore preko karamela.

15 žumanca i 15 kašike šecera kuvati na pari. Kad je fil gotov izmaknuti sa vatre, dodati cokoladu i mešati da se smesa ujednaci. U ohlaen fil umutiti 250 g margarina.

Filovati: kora (sa karamelom i cokoladom) - fil - kora..... Kao dekoracija umucena slatka pavlaka. PRIJATNO!

Savet