Torta sa orasima (3)

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **10**jaja
- **10 kašika**šecera
- **3 kašike**mlevenih oraha
- **9 kašika**brašna
- **1 štangla**rendane cokolade
- **1**prašak za pecivo

Za fil:

- **6**jaja
- **250 g**šecera
- **200 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **100 g**mlevenih oraha

Priprema

Umutiti 10 belanca u cvrst šam, pa dodati šecer i na kraju žumanca. Mutiti još malo. Kašikom umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, mleveni orah i rendanu cokoladu. Od ove kolicine ispeci 2 okrugle kore precnika 26 cm. Pecene kore preseci na pola. Jaja umutiti sa šecerom, pa na pari skuvati fil. Pred kraj dodati izlomljenu cokoladu. Kada se fil ohladi umutiti sa margarinom i umešati mleveni orah. Filovati tortu: Kora-fil...

Savet