

## **upava torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (3):**

- **6**belanaca
- **10** kašikašecera
- **7** kašikaoraha
- **2** kašikeprevzli
- **2** kašikebrašna

#### **Za fil:**

- **18**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **300** g cokolade za kuvanje
- **1,5**margarin
- **300** g suvog groža
- **1-2** dl rumu

### **Priprema**

Umutiti belanca sa šecerom, pa dodati mlevene orahe, prezle i brašno i lagano razmutiti varjacom. Peci 15 minuta na 200 C. Ovako peci 3 kore.

Žumanca umutiti sa šecerom i kuvati na pari. Kada je skoro kuvano dodati cokoladu da se rastopi. Ohlaen fil pomešati sa penasto umucenim margarinom. Na kraju filu dodati suvo grože koje je odstojalo potopljeno u rum.

Filovati: kora-fil, kora-fil, kora-fil i na vrhu staviti glazuru od cokolade

### **Savet**