Mozart torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **8**jaja
- **100 g**šecera
- **200 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**kakao praha

Za fil I:

- **300 ml**slatke pavlake
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**nutele
- **200 g**lešnika

Za fil II:

- **300 ml**slatke pavlake
- **200 g**bele cokolade
- **200 g**pistaca
- **malo**zelene boje

Za fil III:

- **150 ml**slatke pavlake

- **100 g**bele cokolade
- **100 g**badema

I još:

- **200 g**marcipana
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Kora: vrsto ulupati belanca sa šecerom. Muteci dodavati jedno po jedno žumance. Zatim umešati brašno, prašak za pecivo i kakao prah. Peci na 175 C oko 30 minuta. Ohlaenu koru preseci na tri dela. Fil I: U mlaku pavlaku dodati cokoladu i nutelu, pustiti da se rastopi. Dobro ohladiti, a zatim cvrsto ulupati, i dodati krupno mlevene lešnike. Fil II: U mlakoj pavlaci rastopiti belu cokoladu. Dobro ohladiti i cvrsto ulupati, pa dodati krupno mlevene pistace i malo zelene boje. Fil III: U mlakoj pavlaci rastopiti belu cokoladu. Dobro ohladiti i cvrsto ulupati, pa dodati krupno mleveni badem. Reati: Koru-fil I-koru-fil II-koru-fil III. Na gornji deo torte staviti rastanjen marcipan, a sa strane premazati šlagom.

Savet