

## *Lazina torta*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Kore:**

- **12** belanaca
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mlevenih oraha
- **9 kašika**brašna

### **Fil:**

- **12**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **4 kašike**gustina
- **1** mleka
- **250 g**margarina

### **Glazura:**

- **250 g**margarina
- **250 g**cokolade

## **Priprema**

Umutiti 3 belanca i 3 kašike šećera. Dodati 3 kašike mlevenih oraha i 1 kašiku brašna, pa lagano promešati kašikom. Sipati u pleh obložen papirom za pečenje i sušiti u zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Potrebne su 4 takve kore.

Žumanca umutiti sa 12 kašika šećera, pa dodati gustin.

Kuvati na pari uz postepeno dodavanje vrelog mleka. Skloniti sa vatre kada je dovoljno gust fil. U prohladje fil umešati 250 g margarina i dobro umutiti.

okoladu rastopiti sa 250 g margarina.

Svaku koru preliti cokoladom, pa preko ohladjene cokolade fil. Ukrasiti po želji.

## **Savet**