

Torta Greta Garbo (2)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **12**belanca
- **12** kašikašecera
- **4** kašikabrašna
- **300** gmlevebih lešnika

Fil I:

- **120** gšecera
- **50** gmargarina

Fil II:

- **120** gcrne cokolade
- **120** gmargarina

Fil III:

- **12**žumanca
- **8** kapikašecera
- **1** dlmleka
- **250** gmargarina

Priprema

Kore: umutiti belanca sa šecerom i dodati ostale sastojke, pomešati kašikom i od dobijene smese ispeci tri kore.

Istopiti šefer i kada dobije karamel boju dodati margarin, premazati kore i staviti da se ohladi.

Na pari istopiti cokoladu sa margarinom i premazati kore preko šecera.

Na pari skuvati žumanca sa šecerom i mlekom. U ohlaeni fil dodati umucen margarin i filovati kore.

Savet