

Francuska torta (2)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Kora:

- 8 belanaca
- 200 g šecera
- 2 kašikesirceta
- 2 kašikebrašna
- 250 g seckanih oraha

Fil:

- 16 žumanaca
- 18 kašikašecera
- 200 g cokolade
- 2 margarina

I još:

- 100 g cokolade
- 100 g šlaga

Priprema

Umutiti belanca i šećer u cvrst šam, zatim dodati sirce i brašno, pa onda seckane orahe (ja ih uvek prepecem malo, jer mi imaju lepši ukus). Smesu sipati u pleh obložen pek papirom i susiti koru na 150 stepeni sat i dvedeset minuta. Ispeci takve dve kore.

Žumanca umutiti sa šećerom i kuvati na pari. Zatim dodati 200 g čokolade da se otopi u filu. Kada se fil ohladi sjediniti ga sa umućenim margarinom.

Filovati: kora, zatim polovinu fila, kora, pa ostatak fila. čokoladu otopiti sa dve kašike ulja i preliteri odozgo tortu i ostaviti je u frižideru da se ohladi. Kada se čokolada stegne umutiti šlag i okolo ukrasiti tortu.

Savet

Ja lino jako volim ovu tortu, jer ima prelep ukus, a i ispadne prilino velika. Brzo se napravi, jedino se eka sušenje korica. Ko je bude pravio nadam se da e uživati :-)