Maturski rad torta



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Kora I:

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **3**žumanceta
- **7 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Kora II:

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **3**žumanceta
- **7 kašika**mlevenih oraha
- **2 kašike**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Fil:

- **1 l**mleka
- **5**žumanaca
- **15 kašika**brašna
- **10 kašika**šecera
- **2**margarina
- **2**cokolade za kuvanje

- **4 kesice**šlaga

Za topljenje kora:

- **10 kašika**vode
- **6 kašike**šecera
- **6 reda**cokolade za kuvanje

Za ukrašavanje:

- **300 g**belog šlaga
- **po potrebi**mleko

Priprema

Belanca i šecer umutiti u sneg, dodati žumanca, umutiti još malo pa pažljivo umešati brašno sa praškom za pecivo i mlevene orahe. Peci na 220 C dok ne porumeni. Tako napraviti dve kore.

Fil: Mleko staviti da provri, pa dodati brašno, šecer i žumanca koje smo prethodno umutili sa malo mleka. Skuvati fil, a kada se ohladi dodati penasto umucen margarin.

Fil podeliti na dva dela. U jedan deo dodati dve istopljene cokolade (na pari), a u drugi deo umucen šlag.

Pripremiti soft za topljenje kora: prokuvati vodu, šecer i cokoladu.

Svaku koru natopiti softom i reati: kora, žuti fil, braon fil. Ukrasiti šlagom.

Savet

Torta je bas sona i ukusna i laka za pravljenje.