

Verenicka Gabon torta



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (njajveci kalup) x4:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **5** kašikamlevenih oraha
- **2** kašike brašna
- **2** kašike fila

Za koru (srednji kalup) x4:

- **3**belanca
- **3** kašikešecera
- **3** kašikemlevenih oraha
- **1** kašika brašna
- **1** kašikafila

Za koru (mali kalup) x4:

- **2**belanca
- **2** kašikešecera
- **2** kašikemlevenih oraha
- **1** kašika brašna
- **1** kašika fila

Za fil:

- 3,5margarina
- 750 g šecera u prahu
- 40žumanaca
- 600 gotopljene cokolade
- 3 kesice vanilin šecera
- ekstrakt ruma

Za dekoraciju:

- 700 g šлага
- šljokice
- dekorativne kuglice
- ukras 2 verenicka prstena
- neko dekorativno cvece

Priprema

Kore: Lepo umutiti belanca sa šecerom, zatim postepeno dodavati mlevene orahe i brašno. Na kraju dodati fil. Podmazati pleh, staviti pek parir, izruciti smesu u pleh i peci na 200 C, dok ne porumeni. Od svake velicine pleha ispeci po 4 kore.

Fil: Lepo umutiti margarin sa šecerom u prahu, zatim dodati žumanca i mutiti dok se sastojci lepo ne sjedine, a masa utrostruci. Na kraju dodati otopljinu cokoladu, vanilin šecer i rum po ukusu. Fil ostaviti da odstoji malo u frižideru. Filovati: Kora-fil-kora i tako naizmenično. Na kraju tortu prekriti šlagom i dekorisati po želji.

Savet

Prvo umutite fil, jer se stavlja i u kore. Ja zajedno mutim kore za srednji i najmanji kalup i otprilike ga rasporedim po plehovima. Oba kalupa mi staju u rernu i zajedno peem kako bih uštedela na vremenu.