

Orah torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 375 g putera
- 150 g čokolade
- 15 kašika šećera
- 250 g šećera
- 300 g mlevenih oraha
- 1 kašičica sirceta
- 3 kašike brašna

Priprema

Odvojiti belanca, pa ih izmutiti sa 15 kašika šećera, dodati kašičicu sirceta, nastaviti sa mucenjem i na kraju kašikom umešati mlevene orahe i 3 kašike brašna. Podeliti na tri dela i ispeci tri kore.

Izmutiti 250 g šećera sa 15 žumanaca i staviti da se kuva na pari. Na pola kuvanja dodati čokoladu i kuvati fil, dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se hladi. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa omekšalim puterom. Filovati tortu: Kora-fil-kora-fil-kora i završiti filom.

Savet