

Reforma torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 12 bjelanca
- 300 g šecera
- 300 g mljevenih oraha
- 3 kašike prezli
- 1 kašika brašna

Fil:

- 12 žumanca
- 12 kašika šecera
- 200 g čokolade za kuvanje
- 250 g maslaca
- 100 g šecera u prahu

Dekoracija:

- 50 g čokolade za kuvanje

Priprema

Bjelanca umutiti sa šećerom u cvrst snijeg. Dodati mljevene orahe, prezlu i brašno. Sve dobro sjediniti drvenom varjačom i istresti u pleh od elektricnog šporeta koji smo prethodno obložili papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 30 minuta. Koru podijeliti na 3 dijela po dužini.

Fil: Žumanca i šećer kuvati na pari 15 minuta, pa dodati istopljenu čokoladu. Sve dobro sjediniti i ostaviti da se ohladi. Maslac i šećer u prahu pjenasto umutiti i dodati ohladjenom filu. Masu sjediniti mikserom.

Filovati tortu: kora - fil - kora - fil -kora. Fil i dekorisati rendanom čokoladom.

Savet