

Ambasador torta (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **16** belanaca
- **16 kašika** šecera
- **32 kašika** mlevenih oraha

Za fil:

- **16** žumanaca
- **300 g** šecera
- **200 g** mlevenih lešnika
- **200 g** mlevenih oraha
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **maloulja**

Za pemaživanje:

- **300 g** šlaga

Priprema

Mikserom umutite cetiri belanceta uz postepeno dodavanje cetiri kašike šecera u cvrst sneg. Potom rucno umešajte 8 kašika oraha. etvrtasti pleh obložite pek-papirom i sipajte pripremljenu smesu i poravnajte. Pecite u zagrejanjoj rerni na 150 stepeni oko 20 minuta, ili dok ne porumeni. Na isti nacin napravite još tri kore. Fil: 16 žumanaca i 300 g šecera kuvajte na pari, dok se šecer ne otopi i smesa ne zgusne. Kada je kuvano dodajte 100 g rendane cokolade, promešajte i ostavite da se ohladi. Posebno umutite margarin i dodajte ohlaenoj smesi od žumanaca. Fil podelite na tri dela. Prvi deo ostaje od žumanaca, drugom delu dodajte mlevene lešnike, a trecem mlevene orahe. Prvu koru filujte filom sa orasima, zatim filom sa žumancima i na kraju filom sa lešnicima. Napravite glazuru od cokolade i premažite gornju koru. Šlag napravite po uputstvu sa kesice. Kada se glazura stegne, premažite celu tortu šlagom i ukasite po želji.

Savet