# *Gabon torta*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za fil:**

- **15** žumanca
- **300 g**šecera u prahu
- **300 g**cokolade
- **375 g**putera
- **200 ml**slatke pavlake

**Za kore:**

- **15** belanca
- **15 kašika**šecera
- **30 kašika**mlevenih lešnika
- **3 kašike**brašna
- **1,5 kesica**praška za pecivo
- **9 kašika**fila

**Za sirup:**

- **200 g**šecera
- **200 ml**vode
- **30 ml**ruma

- Za glazuru:
- **100 g**cokolade

## Priprema

Prvo se pravi fil. Izmutiti puter sa šecerom u prahu, dodati žumanca i istopljenu cokoladu.

Izmutiti slatku pavlaku. Sjediniti zajedno fil i izmucenu slatku pavlaku. Ostaviti fil u frižider dok se prave kore.

Izmutiti 5 belanca sa 5 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, pola kesice praška za pecivo, 10 kašika mlevenih lešnika, i 3 kašike pripremljenog fila. Sipati testo u tepsiju obloženu papirom za pecenje i staviti da se pece 20 minuta na 180 stepeni. Napraviti tri kore na ovaj nacin.

U maloj šerpici sipati 200 ml vode, 200 g šecera i 30 ml ruma. Kuvati 5 minuta, a onda preliti kore. Ostaviti da se ohladi.

Filovati kore pripremljenim filom: Kora-fil-kora-fil-kora i na kraju završiti i ukrasiti tortu filom.

## Savet

Ova torta se pravi sa presnim (termiki neobraenim) žumancima, takav je recept, zato koristite samo ona jaja za koja ste sigurni da su ispravna (ja imam moje koke), ali ipak za svaki sluaj ovu tortu pravim samo u zimskim mesecima nikako u letnjim.