

## **Bogorodica torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Za kore (I+II+III)**

- **15**belanaca
- **23** kašikešecera
- **15** kašikamlevenih oraha
- **15** kašikaseckanih oraha
- **2** kašikebrašna
- **2** kašikeulja
- **50** gsuvog groža (za II koru)

#### **Fil I:**

- **15**žumanaca
- **15** kašikašecera
- **200** gtramne cokolade
- **1/2** limuna
- **1** kesicavanilin šecera
- **125** gmargarina

#### **Fil II:**

- **70** gmlevenih oraha
- **175** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2** limuna
- **2** dlmleka

- **125 g**margarina

#### Za dekoraciju:

- **300 g**belog krem šлага

### Preparacija

Korica: Umutiti belanca sa šecerom u cvrstu penu, zatim dodati mlevene orahe, seckane orahe, ulje i brašno. Lagano sve promešati. Kada se dobije izjednacena smesa, podeliti na tri jednakaka dela. U deo za II koricu, staviti suvo grožđje. Zagrejati rernu na 200 C, 1/3 smese izliti u pleh na pek papiru i ostaviti da se pece. Ako calicom proverite da li je peceno! Tako peci svaku koricu posebno.

Za pripremu Fila I potrebno je umutiti žumanca sa šecerom, pa kuvati na pari. Pred kraj dodati lomljenu cokoladu, vanilin šecer i sok od 1/2 limuna. Kada je fil gotov, ostavite ga da se prohladi, pa zatim sjediniti sa dobro umucenim margarinom.

Za pripremu fila II potrebno je prokuvati mleko sa vanilin šicerom i šicerom. Dodati margarin i sok od pola limuna. I tom smesom popariti orahe. Ostavite fil da se dobro ohladi.

Raspored redjanja: Kora 1 - 1/2 Fila 1 - Kora 2 - Fil 2 - Ostaviti od fila 2 za premazivanje cele torte - 1/2 Fila 1 - Kora 3 - Fil 2 kojim se premazuje cela torta.

Po pravom receptu torta se pospe sa 150 grama mlevenih oraha, ovde sam unela neke izmene pa sam premazala krem šlagom.

Dekoracija po želji.

### Savet

Torta je izdašna i ukusna!