

Zoja torta



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za kore:

- 7jaja
- 200 g šecera u prahu
- 200 g maslacca
- 200 g cokolade za kuvanje
- 100 g mlevenog plazma keksa

Za fil I:

- 6jaja
- 200 g šecera u prahu
- 180 g cokolade za kuvanje
- 200 g maslacca
- 200 g pecenih mlevenih lešnika

Za fil II:

- 500 ml slatke pavlake

Priprema

Za kore umutiti prvo belanca sa prstohvatom soli, a posebno umutiti maslac sa šecerom u prahu. Zatim dodati jedno po jedno, sedam žumanaca i otopljenu cokoladu. Na kraju umešati rucno sneg od belanaca, a potom i

mleveni plazma keks. Od ove kolicine ispeci cetiri korice. Pleh dimentija 30x20 cm obložiti papirom za pecenje, pa sipati za svaku koricu po šest punih kašika smese. Peci na 150 stepeni, otprilike dvadesetak minuta. Gotove korice ostaviti da se ohlade.

Jaja za fil umutiti sa šećerom u prahu, a zatim staviti da se kuva na pari. Kada se smesa dovoljno zgusnula, dodati izlomljenu cokoladu za kuvanje. Izmešati da se cokolada istopi i sjedini, pa skloniti sa ringle i ostaviti da se ohladi. Hladan fil sjediniti sa umucenim maslacem. Na kraju umešati mlevene lešnike.

Umutiti slatku pavlaku i krenuti sa filovanjem. Prvo kora, pa cokoladni fil, zatim slatka pavlaka, opet kora, fil, slatka pavlaka... Ukrasiti tortu po želji.

Savet