

Lido torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **450 g**šecera
- **3 dl**vode
- **150 g**cokolade
- **450 g**mlevenih oraha
- **15**jaja
- **1,5 kašika**brašna

Za fil I:

- **250 g**margarina
- **6 kašika**šecera u prahu
- **7** belanaca
- **6 kašika** šecera u prahu
- **3 kesice**vanilin šecera

Za fil II:

- **375 g**margarina
- **10 kašika**šecera u prahu
- **7**žumanaca
- **150 g**cokolade
- **450 g**mlevene plazme
- (natopljene u sok od narandže)

Za glazuru:

- **300 g** cokolade
- **300 ml** slatke pavlake

Priprema

Prokuvati 450 g šećera sa 3 dl vode. U to dodati 150 g cokolade i 450 g mlevenih oraha. Skloniti sa vatre i ohladiti. Kada se prohladi dodavati jedno po jedno žumance (15 ukupno). Belanca umutiti u cvrst šne, pa spojiti sa prvom masom i dodati 1,5 kašiku brašna. Od ove smese ispeci 3 kore. Peci na 200 stepeni - 20 minuta.

Fil I: Umutiti jedan margarin sa 6 kašika šećera u prahu. Posebno umutiiti 7 belanaca u cvrst šne, pa dodati 6 kašika šećera u prahu i sjediniti obe mase i dodati 3 vanilin šećera.

Fil II: Umutiti 375 g margarina sa 10 kašika šećera u prahu i u to dodati 7 žumanaca, 150 g cokolade i 450 g natopljene plazme.

Glazura: okoladu izlomiti na sitne komadice, a slatku pavlaku zagrejati do pocetka kljucanja, pa je preliter preko cokolade i sve dobro sjediniti i staviti na tortu. Filovati: Kora - braon fil - beli fil - kora - braon fil - beli fil - kora - braon fil - glazura od cokolade.

Savet

Filovati: Kora - braon fil - beli fil - kora - braon fil - beli fil - kora - braon fil - glazura od okolade.