Reform torta (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **15** belanaca
- **15 kašika**šecera
- **1 kašicica**sirceta
- **3 kasike**brašna
- **150 g** seckanih oraha
- **150 g**mlevenih oraha

Za fil:

- **15** žumanaca
- **375 g**putera
- **150 gMenaž cokolade**
- **250 g**šecera

Priprema

Odvojiti belanca, pa ih izmutiti sa 15 kašika šecera, dodati kašicicu sirceta, nastaviti sa mucenjem i na kraju kašikom umešati mlevene i seckane orahe i 3 kašike brašna. Podeliti na tri dela i ispeci tri kore. Izmutiti 250 g šecera sa 15 žumanaca i stavititi da se kuva na pari. Na pola kuvanja dodati cokoladu i kuvati fil, dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se hladi. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa omekšalim puterom. Filovati tortu: Kora, fil, kora, fil, kora i završiti filom.

Savet