oko-urma torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10**belanaca
- **300 g**šecera
- **200 g**oraha
- **200 g**urme
- **3 kašika**griza pomešanog sa brašnom
- **50 gMenaž cokolade**

Za fil:

- **10**žumanca
- **200 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina
- **100 gMenaž cokolade**

Priprema

Belanca ulupati u cvru penu sa šecerom i dodati sitno seckani orah i urmu. Dodati griz pomešano sa brašnom i rendanu cokoladu. Od ove smese peci 3 kore. Žumanca izmiksati sa šecerom u prahu i skuvati na pari, dodati cokoladu. Sacekati da se ohladi i dodati margarin. Tortu filovati: Kora-fil...dok se ne potroši materijal. Dekorisati mlevenim orahom.

Savet