

Reforma torta (6)



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- **10**belanaca
- **200** gšecera
- **1** kašikabrašna
- **200** goraha mlevenih

Za fil:

- **20**žumanaca
- **150** gšecera
- **370** gmargarina
- **200 g**Menaž cokolade

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa postepenim dodavanjem šecera. Kada je šam dovoljno cvrst dodati brašno i mlevene orahe i mutiti varjacom. Izliti u pleh i peci 20 minuta na 200 stepeni. Umutiti takve 2 kore.

Fil: Žumanca sa šecerom umutiti na pari i voditi racuna da se šefer lepo rastopi. Potom dodati otopljenu cokoladu. Ostaviti da se ohladi. Posebno umutiti margarin pa sjediniti sa žumancima. Filovati tortu. Ukrasiti po želji.

Savet