

Nugat torta (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **18** belanaca
- **390** glešnika
- **18** kašika šecera
- **3** kašike brašna

okoladni fil:

- **18** žumanaca
- **18** kašikaprah šecera
- **400 g** Menaž cokolade
- **500 g** margarina

Nugat fil:

- **250 g** šlag krema
- **300** glešnika
- **200 g** Menaž cokolade

Priprema

Kora: Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika kristal šecera, dodati 130 g mlevenih lešnika i 1 kašiku brašna. Peci na 200. Ispeci 3 takve kore.

okoladni fil: Na pari kuvati 18 žumanaca sa 18 kašika prah šecera. Kada se skuva dodati 400 g otopljene Menaž cokolade i kad se ohladi 2 umucena margarina.

Nugat fil: Umutiti 250 g šlag krema sa kiselom vodom, dodati 300 g mlevenih, pecenih lešnika i 200 g rendane Menaž cokolade.

Reati: Kora, cokoladni fil, nugat fil. Postupak ponovite 3 puta. Tortu dekorisati po vašoj želji.

Savet

U belanac za koru prvo dodati prstohvat soli i umutiti, a onda postepeno dodavati kašiku po kašiku kristal šeera uz neprestano muenje.