

okoladni nugat sa borovnicama



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 21 belanac
- 21 kašika šecera
- 450 glešnika
- 300 g Menaž cokolade

Fil 1:

- 21 žumanac
- 500 g prah šecera
- 500 g Menaž cokolade
- 625 g margarina
- 400 g pecenog lešnika

Fil 2:

- 400 g šlag krema
- 400 ml slatke pavlake

- 250 g mlevene plazme
- 200 g Menaž čokolade

Borovnice:

- 1 kg borovnica iz kompota

Priprema

Kora: umutiti 7 belanac sa 7 kašika šecera, dodati 150 g lešnika i 100 g rendane Menaž čokolade. Peci na 200C. Ispeci 3 takve kore za pravougaonu tortu ili za tortu kao na mojoj slici 3 okrugle kore od po 5 belanaca i 3 u manjem kalupu od po 2 belanca.

Fil 1: na pari kuvati 21 žumanac sa 500 g prah šecera. Kad se skuva dodati 500 g otopljene Menaž čokolade, 400 g mlevenih pecenih lešnika i kad se ohladi dodati 625 g umućenog margarina.

Fil 2: umutiti 400 g šlag krema sa kiselom vodom. Posebno umutiti 400 ml slatke pavlake i sjediniti sa šlagom, dodati 250 g mlevene plazme i 200 g rendane Menaž čokolade.

Reati: kora, fil 1, fil 2, borovnice iz kompota. Postupak ponovite 3 puta ili za okruglu tortu na 2 sprata kao na mojoj slici ravnomerno rasporediti filove i borovnice na svim nivoima prema veličini.

Savet

Mogu se koristiti i borovnice iz zamrzivača ali ja više volim one iz kompota zato što su kao sveže, nimalo ne promene ukus i ne navuku miris iz zamrzivača.