

Nugat torta sa višnjama i slatkom pavlakom



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za 2 patišpanja:

- **14**belanaca
- **14** kašika šecera
- **14** kašikamlevenih lešnika
- **4** pune kašikebrašna

Za fil:

- **14**žumanaca
- **350** gprah šecera
- **200** gbele milka cokolade
- **300** gmaslaca
- **300** mlslatke pavlake
- **200** mlkisele pavlake
- **100** gnugat milka cokolade
- **2** kašike šecera u prahu
- **300** gvišanja
- **300** gšлага

Priprema

Umutiti 7 belanaca, zatim dodati 7 kašika šecera i sve zajedno izmišsati. Dodati 7 kašika mlevenih lešnika i 2 pune kašike brašna, zatim lagano promešati. Smesu sipati u cetvrtast pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 200°C . Postupak pravljenja kore ponoviti još jednom da se dobiju dve kore. Žumanca i šecer skuvati na pari. U vreo fil dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se ne istopi, zatim ohladiti fil i sjediniti sa prethodno umucenim

maslacom, dodati seckane lešnike i promešati. Fil podeliti na dva jednakaka dela. Prvu koru premazati sa prvom polovinom fila, zatim staviti polovinu oceenih višanja, a onda i polovinu umucene slatke pavlake. Staviti drugu koru, premazati sa ostatkom fila, poreati višnje, zatim ostatkom slatke pavlake. Nugat cokoladu istopiti, zatim sjediniti sa kiselom pavlakom i šecerom u prahu. Sve dobro promešati da se dobije glatka masa, pa naneti preko slatke pavlake. Tortu staviti u frižider da se cokolada malo stegne pa je celu premazati umucenim šlagom.

Savet