

Katarinine kocke



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7jaja
- 7 **kašika**mlevenih oraha
- 4 **kašike**brašna
- 7 **kašika**šecera
- Za belu koru:
- 5belanca
- 150 **g**šecera
- 50 **g**suvog groža
- 150 **g**seckanih oraha
- 4 **kašike**ulja
- 4 **kašika**brašna
- Za fil:
- 8žumanaca
- 250 **g**šecera
- 120 **g**putera
- 130 **g**margarina
- 1pomorandža - sok
- 30 **g**crne čokolade

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Umutiti belanca sa 7 kašika šecera u cvrst sneg. Dodati jedno po jedno žumance blago mešajući mikserom. Na kraju umešati mlevene orahe i brašno. Masu izliti u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni 15 - 20 minuta. Ostaviti da se ohladi. Bela kora: Umutiti belanca sa šecerom, dodati ulje, brašno i na kraju suvo grože i seckane orahe. Masu izliti u pleh obložen papirom za

pečenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 20-25 minuta. Fil: Umutiti žumanca sa šećerom i skuvati na pari. Ostaviti da se ohladi. Umutiti maslac, dodati sok od pomorandže i sjediniti sa ohlaenim kremom. Fil podeliti na tri dela. U treci deo fila dodati otopljenu čokoladu i ostaviti za poslednji sloj torte. Tamnu koru preseći vodoravno da se dobiju dve kore. Filovati sledecim redosledom na tamnu koru naneti deo fila, prekriti belom korom, prekriti filom, staviti tamnu koru i premazati filom sa umešanom čokoladom. Posuti mlevenim orasima.

Savet