Pralina torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **7**belanaca
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**mlevenih lešnika
- **100 g**mlevenih badema
- **1 kašika**brašna
- **1,5 kašika**kakaoa

Za braon krem:

- **7**žumanaca
- **200 g**šecera u prahu
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**mlevenih lešnika
- **250 g**putera

Za beli krem:

- **150 ml**slatke pavlake
- **2 kašike**šecera u prahu
- **50 g**bele cokolade

Priprema

Za kore. Ulupati belanca sa šecerom u prahu u cvrst šam, umešati brašno, mlevene lešnike, mlevene bademe i kakao. Sve lepo sjediniti i od ove smese ispeci tri kore u okruglom kalupu na 180 stepeni dok ne porumene, (oko 10 minuta). Za braon fil. Žumanca penasto umutiti sa šecerom u prahu, dodati omekšali puter i otopljenu cokoladu za kuvanje. Mutiti mikserom da se dobije cvrsta smesa, pa na kraju umešati mlevene lešnike i sve sjediniti. Beli krem. vrsto umutiti slatku pavlaku sa šecerom u prahu i na kraju dodati otopljenu belu cokoladu. Tortu filovati na sledeci nacin: kora, braon fil, beli fil, kora, braon fil, beli fil, kora. Ukrasiti je po želji.

Savet