

## **Grand torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **7** jaja
- **7** kašika šecera
- **7** kašikabrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **100** gmlevenih oraha

#### **Za fil I:**

- **200** mlslatke pavlake
- **100** gbele cokolade

#### **Za fil II:**

- **150** mlmleka
- **5** kašika šecera
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gcrne cokolade

- **150 g**putera
- **200 g**šлага (za dekoraciju)

## Priprema

Izmutiti belanca sa šecerom mikserom na najvecoj brzini. Zatim iskljuciti mikser pa kašikom umešati žumanca, brašno, prašak za pecivo i mlevene orahe. Sipati izmucenu koru u tepsiju od šporeta 60 cm.

Kada je kora pecena preseci je po dužini da se dobiju tri kore.

Staviti slatkou pavlaku u šerpicu na ringlu da se ugreje. U posebnu posudu za mucenje izlomiti belu cokoladu pa prelitи vrucom slatkou pavlakom. Mešati dok se cokolada ne istopi. Ostaviti na hladnom mestu da se ohladi pa onda staviti u frižider na sat vremena.

Za drugi fil staviti mleko sa šecerom da provri. Dodati cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi. Onda tako vrelo mleko prelitи preko mlevenih oraha i ostaviti da se ohladi.

Ohlaen fil od oraha sjediniti sa puterom, a ohlaen fil od slatke pavlake izmutiti kao šlag. Filovati kore, prvo namazati fil od oraha, a preko njega namazati fil od bele cokolade. Onda staviti drugu koru pa ponoviti postupak sa sve tri kore. Na kraju ukrasiti tortu umucenim šlagom.

## Savet