

Emina torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 12 belanca
- 250 g šecera
- 220 g mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1 kašika kakao
- 1/2 kesica praška za pecivo

Fil I:

- 6 žumanca
- 200 g prah šecera
- 100 g čokolade
- 250 g margarina

Fil II:

- 6 žumanca
- 250 g šecera
- 7 kašike brašna
- 500 ml mleka
- 2 kašike vanila ekstrakta

Priprema

Belanca cvrsto umutiti sa šećerom dodati mlevene orahe, brašno, kakao, prašak za pecivo i lagano kašikom sve sjediniti. Od ove smese ispeci 3 kore u okrugli kalup velicine 24 obložen pek papirom.

Fil I - žumanca i prah šećer kuvati na pari dodati lomljenu čokoladu izmaknuti sa vatre, mešati dok se čokolada sjedini sa žumancima. Kad se ohladi dodati margarin i mutiti mikserom da se dobije penasti fil.

Fil II - žumanca, šećer, brašno i 200 ml mleka sjediniti dobro da nema grudvica pa sve zakuvati u 300 ml vrelog mleka. Kad je fil gotov dodati i ekstrat vanile.

Filovati: kora - fil I - fil II - kora - fil I - fil II - kora.

Dekoracija šlag krema. Prijatno!

Savet