

okoladna torta sa seckanim orasima



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore (x3):

- 5 belanaca
- 15 kašika šecera
- 3 kašike prezli
- 1 kašika brašna
- 100 g seckanih oraha

Fil 1:

- 15 žumanaca
- 250 g šecera
- 250 g čokolade za kuvanje

Fil 2:

- 1 l mleka
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 250 g margarina
- 100 g prah šecera

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šećerom u cvrst sneg, zatim dodati prezle, brašno i seckane orahe pa sve lagano

sjediniti varjacom. Smesu uliti u obložen pleh i peci u zagrejanj rerni 30 minuta na 180 stepeni. Na isti nacin pripremiti još dve kore.

Fil 1: Žumanca umutiti sa šećerom i skuvati na pari, dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se cokolada otopi i smesa sjedini. Ostaviti da se ohladi.

Fil 2: Odvojiti malo mleka i u njemu razmutiti brašno da nema grudvica, ostatak mleka staviti sa šećerom da provri pa u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi.

Fil 1 i Fil 2 sjediniti mikserom.

Margarin umutiti penasto sa prah šećerom, dodati ga u sjedinjen fil i sve dobro umutiti.

Pripremljenim filom filovati kore i tortu sa strana.

Tortu ukrasiti po želji.

Savet