Teodorina torta za mamu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**belanaca
- **300 g**šecera
- **3 kašike**prezli
- **1 kašika**brašna
- **300 g**mlavenih oraha
- **500 ml**slatke pavlake
- **200 g**crne cokolade
- **150 g**šlaga
- **1 kesica**jestive ljubicaste boje za kolace

Priprema

vrsto umutito belanca i šecer, pa dodati promešane mlevene orahe, prezle i brašno. U najvecem plehu pecite koru na pek papiru. Ako imate manji pleh podelite mere i pecite dva puta da budu tanje kore. Oko 40 minuta na 150 ili manje zavisno od rerne.

Za krem stavite pavlaku u šerpicu i zagrevajte, ali ne da provri. Izlomite cokoladu i umešajte sa pavlakom.

Napravite ganaš krem. Prohladite pa filujte korice, tako što vadite modlom manje krugove, ovom prilikom nama je izašlo sedam identicnih korica malih okruglih. Prvu i poslednju premažite euro kremom, ali i ne morate. Posle toga filujte.

Savet

Šlag umutite uobiajeno i obojite malo po malo iz svetlije u tamniju nijansu pa redom dekorišite torticu. Prijatno :) Ovo je tortica koju mi je erka spremila za roendan! Najlepši poklon