

Brena šnit torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru x2:

- 6 belanaca
- 12 kašika šecera
- 100 goraha
- 2 kašike brašna

Fil I:

- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 150 g čokolade
- 1 margarin
- 125 g putera

Fil II

- 200 goraha
- 10 kašika mleka
- 10 kašika šecera
- 100 g margarina
- 100 g putera

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **1 kockica** margarina
- **1** jaje

Priprema

Umutiti belanca, dodati šećer, mleven orah i brašno. Koru peci na 200 stepeni. Ispeci još jednu, kada se ohlade preseći na pola po dužini da se dobiju cetri kore.

Kuvati na pari žumanca sa šećerom, dodati cokoladu i na kraju kada se fil skuvao dodati margarin i puter.

Popariti mlevene orahe sa mlekom i šećerom pa dodati puter i margarin. Sjediniti dobro sastojke.

Filovati: kora, popareni orah, crn fil, kora, popareni orah, crn fil i tako do kraja. Uzeti 100 g cokolade istopiti sa kockicom margarina i dodati 1 jaje. Dobro sjediniti i preliti preko torte. Kada se glazura stegla tortu ukrasiti sa šlagom.

Savet