

Nugat torta (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Korice:

- 10 jajeta
- 15 kašika šecera
- 10 kašika brašna
- 5 kašika ulja
- 5 kašika kakaoa
- 2,5 kašice praška za pecivo
- 15 kašika mlevenog lešnika

Fil:

- 200 g čokolade
- 200 g pecenog, mlevenog, lešnika
- 500 g margarina za mazanje
- 150 g šecera u prahu

...i još:

- 200 g belog šlag kreme
- 150 g čokolade
- 80 g margarina za mazanje

Priprema

Korice: Korice peci u plehu, vel. 35x20cm. Od navedenih sastojaka ispeci pet korica. Za jednu koricu je potrebno - 2 jajeta, 3 kašike šecera, 2 kašike brašna, 1 kašika kakaoa, 1 kašika ulja, 3 kašike mlevenog lešnika i pola kašičice peciva.

Korice peci preko pek papira. Pecene korice slagati jednu preko druge, a izmeu svake da bude pek papir. Kada i zadnju koricu ispecete, staviti pek papir i, korice, prekriti kuhinjskom krpom, dok se sprema fil (kasnije ne treba da ih prelivate ni sa cim, da bi omekšale).

Fil: Lešnik ispeci i dok je još vruć skloniti ljustice. Ohladiti ga i samleti. Okoladu rastopiti na pari i ohladiti. Margarin umutiti sa šecerom u prahu, dodati rastopljenu, ohlaenu, cokoladu i mlevene lešnike. Dobro sjediniti i ostaviti u frižider, pola sata.

Korice reati u odgovarajuću posudu i svaku filovati, pripremljenim, filom. Celu tortu premazati umućenim šlag kremom. Staviti u frižider, da se šlag stegne

Za preliv, cokoladu rastopiti na pari, zajedno sa margarinom. Ostaviti u frižider, da se, blago, stegne. Preliti preko torte i ostaviti da se glazura, potpuno, stegne.

Savet