

## **Torta Letnja noc**



### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 6 jaja
- 6 kašika šecera
- 6 kašika mlevenih oraha
- 3 kašike brašna
- 2 kašike rendane cokolade

#### **Fil I:**

- 100 g šecera
- 1/2 dl vode
- 1 dl ruma
- 100 g cokolade
- 250 g mlevenih oraha

#### **Fil II:**

- 6 žumanaca
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- sok i rendana kora 2 narandže

#### **Fil III:**

- 6 belanaca
- 200 g šecera

- sok i rendana kora jednog limuna

### **Preliv:**

- 200 g cokolade
- 40 g margarina
- 6 kašika ulja

### **Priprema**

Sastojke za koru umutiti i peci u plehu obima 26 cm.

Fil I: U posudi na tihoj vatri istopiti šecer i vodu dodati cokoladu da se istopi, skinuti sa vatre dodati rum i mlevene orahe. Toplom masom premazati pecenu hladnu koru i ostaviti sve da se hlađi.

Fil II: umutiti žumanca sa šecerom i kuvati na pari kad se zgusne i ohladi dodamo prethodno umucen margarin i sok i rendanu koricu 2 narandže. Premažemo fil preko prvog fila.

Fil III: Umutimo belanca sa 100 gr šecera. Gusto ukuvati 100 gr šecera sa malo vode i vruce malo po malo dodavati u umucena belanca neprekidni muteci mikserom. Dodati sok i rendanu koricu limuna.

Mutiti mikserom dok se masa ne ohladi i premazati preko drugog sloja.

Na tihoj vatri istopiti cokoladu, margarin i ulje, prohладити и прелити tortu.