Reform torta (6)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **24**belanca
- **24 kašike**šecera
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**ulja
- **48 kašika (oko 500g)**mlevenih oraha

Za fil:

- **24**žumanca
- **2**jajeta
- **26 kašika**secera
- **400 g**cokolade
- **250 g**maslaca
- **250 g**margarina
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Umutiti 6 belanaca sa 6 kašika šecera, dodati 1 kašiku brašna, 1 kašiku ulja i 12 kašika mlevenih oraha. Lagano izmešati varjacom. Usuti u pleh (35x25cm), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci 20 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C. Na isti nacin napraviti još 3 kore.

Žumanca i 2 jajeta dobro umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, sipati u šerpu i kuvati na pari oko 20 minuta uz

neprestano mešanje. Pred kraj kuvanja, kad varjaca vec pocne da ostavlja trag po dnu šerpe, dodati cokoladu za kuvanje i mešati da se otopi. Maslac i margarin umutiti, pa izmiksati sa dobro ohlaenim filom.

Na tacnu staviti koru, preko fil (cetvrtinu ukupne kolicine), opet koru pa fil... 4 kore, 4 reda fila. Tortu filom završiti i ukrasiti je.

Uživajte u ukusu!

Savet