Francuska torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za kore:

- **16**belanaca
- **700 g**šecera
- **2 kašike**brašna
- **200 g**prezli
- **200 g**seckanih oraha
- **200 g**mlevenih oraha
- Za fil:
- **16**žumanaca
- **300 g**šecera
- **300 g**cokolade
- **500 g**margarina

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti 8 belanaca, dodati 350 g šecera i dobro umutiti mikserom. Potom iskljuciti mikser te umešati 1 kašiku brašna, 100 g prezli, 100 g mlevenih oraha i 100 g seckanih oraha. Lagano promešati kašikom kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u podmazan pleh (srednje velicine) i peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Na isti nacin ispeci još jednu koru i ostaviti da se ohlade. Ohlaene kore iseci na dva dela tako da se dobiju 4 kore. Za fil: Umutiti žumanca sa šecerom te kuvati na pari. Umešati cokoladu, ukuvati i kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa pare i ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti, dodati u ohlaen fil i dobro umutiti mikserom. Finalni postupak: Na tacnu staviti koru, premazati filom i tako naizmenicno filovati sve kore. Tortu ukrasiti po želji. Ostaviti da se stegne, seci i poslužiti.

Savet