

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 čokolade
- 500 g margarina

Priprema

Za kore: Mikserom umutiti 8 belanaca, dodati 350 g šecera i dobro umutiti mikserom. Potom isključiti 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 peći na 180 stepeni oko 20 minuta. Na isti način ispeći još jednu koru i ostaviti da se ohladi. Ohlaene kore iseci na dva dela tako da se dobiju 4 kore. Za fil: Umutiti žumanca sa šecerom te kuvati na pari. Umešati čokoladu, 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 ukasiti po želji. Ostaviti da se stegne, seci i poslužiti.

Savet