

okoladna torta sa orasima



težina: lako

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x3):

- **6** belanaca
- **6** kašikašecera
- **4** kašikemlevenih oraha
- **1** kašika prezla
- **1** kašikakaka

Fil:

- **18**žumanaca
- **18** kašikašecera u prahu
- **300 g** cokolade
- **250 g** margarina ili putera

Priprema

Belanca umutiti u cvrst sneg. Dodati šecer i mutiti još malo. Zatim sirce orahe i prezle predhodno pomešane sa kakaom. Izliti u pleh u koji ste predhodno stavili papir za pecenje. Tako peci tri kore.

Žumanca penasto umutiti sa šecerom i kuvati na pari. okoladu otopiti na pari i dodati gotovim žumancima. U ohlaen fil dodati umucen margarin ili puter. Filovati tortu. Premazati filom i odozgo i posuti mlevenim orasima.

Savet