

Gabon torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za fil:

- **300 g**šecera u prahu
- **20**žumanaca
- **300 g**margarina
- **400 g** cokolade

Za koru (x4):

- **5**belanaca
- **5 kašika**šecera
- **2 kašike**brašna
- **2 kašike**fila
- **5 kašika**mlevenih oraha

Za dekoraciju:

- **200 g**krem šlaga
- **200 ml**mleka
- **30 g**šecerne perle
- **100 g**cokolade
- **50 g**mlevenih oraha
- **1 kašika**ulja

Priprema

Prvo napravite fil. Žumanca umutite penasto sa šećerom. Skuvajte fil na pari. Kad varjaca ostavlja trag dodajte čokoladu i mešajte dok se ne sjedini sa filom. Ohladite. Margarin umutite penasto, pa dodajte hladan fil.

Za koru je potrebno da belanca umutite čvrsto u šam. Dodajte postepeno šećer i mutite dok se šećer ne istopi, oko 10 minuta. Dodajte 2 kašike fila, najmanjom brzinom miksera izmiksajte kratko, isključite mikser, pa dodajte brašno i mleven orah. Masu lagano promešati i sipati u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Pecite na 200 C oko 10 minuta.

Potrebno je napraviti 4 identične kore. Ohladiti.

Finalni postupak: Kora, četvrtina fila, kora, četvrtina fila i tako redom dok ne potošite sve sastojke. Krem šlag umutite sa mlekom i dekorišite tortu po želji. Pospite šećernim perlama.

čokoladu otopite sa uljem. Papir za pečenje isecite po obimu i širini torte, pa prelijte papir, razmažite nožem da bi bilo ravno. Pospite nepravilno mleven orah. Pustite par minuta da se prohladi čokolada, pa makazama presecite papir na oko 4 cm. Ostavite u frižideru na 10 minuta, skinuti čokoladu sa papira i reati okolo torte. Vežite mašnu i dobro rashladite. Prijatno!

Savet