

Badem torta (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

za koru:

- **8jaja**
- **150 gšecera**
- **150 gmaslaca**
- **50 gcokolade**
- **3 kašikemlevenih badema**
- **3 kašikeprezli**
- Za fil:
 - **2žumanceta**
 - **150 gšecera u prahu**
 - **50 gcokolade**
 - **150 gmaslaca**
 - **200 mlslatke pavlake**

Priprema

Za koru: Dobro umutiti 8 žumanaca sa šecerom, dodati maslac te umutiti mikserom. Potom dodati rastopljeni i prohlaenu cokoladu. Iskljuciti mikser te umešati mlevene bademe i prezlu. Posebno umutiti cvrst sneg od 8 belanaca, umešati u smesu sa žumancima i lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Smesu uliti u podmazan i brašnom posut pleh i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 25 minuta. Izvaditi iz kalupa kad se ohladi i podeliti na tri dela (seci nožem horizontalno na tri dela). Za fil: Na pari skuvati žumanca sa šecerom u prahu, dodati cokoladu i kuvati dok ne dobije potrebnu gustinu. Ostaviti da se ohladi. Maslac penasto umutiti i dodati ga u ohlaen fil te sve dobro umutiti mikserom. Posebno umutiti slatku pavlaku, sastaviti sa filom te lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili. Filovati ohlaene kore i ukrasiti tortu po želji.

Savet