

## *okoladna karamel torta*



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **12** belanaca
- **12** kašikašecera
- **3** kašikemrvica
- **200** gmlevenih oraha
- **1** kesicavanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo

#### **Premaz za tortu:**

- **200** gkaramel bombona
- **2** kašikemleka

#### **Za fil:**

- **12**žumanaca
- **12** kašikašecera
- **3** kašikegustina
- **2** dlmleka
- **200** gcokolade
- **250** gputera

#### **Za glazuru:**

- **200 g** cokolade
- **5 kašikaulja**

## Priprema

Za koru mikserom penasto umutite belanca u cvrst sneg, postepeno dodajte šecer i vanilin šecer neprestano muteci, zatim dodajte mrvice, orahe i prašak za pecivo, pa polako promešajte varjacom.

Izlijte u veliki podmazan pleh i pecite u zagrejanoj rerni 20 minuta.

Kada se kora ohladi prerežite je na pola. Ako vam je lakše pecite dve odvojene kore, svaka da bude od 6 jaja.

Za fil žumanca i šecer mikserom penasto umutite, dodajte gustin i mleko i sve zajedno kuvajte na pari 20 minuta.

Pred kraj dodajte otopljinu cokoladu, kuvajte još minut - dva skinite sa vatre i ostavite da se ohladi.

U hladan fil dodajte jedan penasto umucen puter.

Za premaz karamele rastopite sa 2 kašike mleka.

Postupak slaganja kolaca: Koru premažite sa 1/2 fila.

Stavite drugu koru, prelijte je rastopljenim karamelama.

Preko stavite drugu polovinu fila.

Od gore po želji prelijte glazurom od cokolade.

Nakon toga tortu ukrasite po želji.

## Savet