# *Torta Reforma (2)*



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Kore:**

- **21**belance
- **21 kašika**šecera
- **6 kašika**brašna
- **6 kašika**ulja
- **300 g**seckanih oraha
- **300 g**seckane suve smokve
- **300 g**suvog groža

**Fil:**

- **21**žumance
- **3**cela jajeta
- **400 g**šecera u prahu
- **200 g**cokolade
- **1,5**margarin

## Priprema

Umutiti 7 belanaca sa 7 kašika šecera u cvrst šam. Dodati 2 ravne kašike brašna i dve kašike ulja.

Na kraju lagano umešati 100 g seckanih oraha, 100 g seckane suve smokve i 100 g suvog groža. Suvo grože prethodno potopiti u vrucu vodu na par minuta i dobro ovediti.

Smesu sipati u pleh, obložen pek papirom. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Na isti nacin ispeci još dve kore.

Za fil umutiti 21 žumance + 3 cela jaja sa 400 g prah šecera. Kuvati na pari (oko sat vremena) na laganoj vatri, dok se ne zgusne. Na kraju u fil dodati 200 g cokolade. Promešati da se cokolada istopi i ostaviti da se ohladi.

Posebno umutiti margarin i sastaviti sa ohlaenim filom.

Filovanje: kora - fil - kora - fil - kora i na kraju celu tortu premazati filom.

## Savet

Torta deluje da je komplikovana za pravljenje. Ali uopšte nije. Probajte.