

# **Reforma torta**



## **Sastojci**

### **Kora:**

- 8 belanaca
- 250 g mlevenih oraha
- 200 g šecera

### **Fil:**

- 8 žumanaca
- 170 g šecera
- 200 g margarina
- 200 g cokolade za kuvanje

## **Priprema**

Kora: Umutiti belanca sa šecerom postepeno dodavati orahe i varjacom lagano promešati smesu, sipati u podmazan pleh i peci na 200 C 20 minuta. Pecenu koru ohladiti i preseći na dva dela.

Fil: Žumanca i šecer i cokoladu kuvati na pari, dok se ne zgusne 25 minuta. Kuvati tacno jel je tada fil sgusnut.

Fil prohладити и додати умучен маргарин. Овим филом филовати кору унутра и око па посuti млећим орасима.