

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 prohladiti i dodati umucen margarin. Ovim filom filovati koru unutra i oko pa posuti mlevenim orasima.