okoladna senzacija torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **1150** min

Sastojci

Za 3 kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **3 ravne kašike**brašna
- **200 g**mlevenog lešnika

Za braon fil:

- **12**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **100 g**cokoladne glazure
- **200 g**margarina

Za beli fil:

- **150 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**šecera u prahu

Za glazuru:

- **200 ml**cokoladne glazure

Priprema

Umutiti 4 belanceta u cvrst sneg u dodavanje 4 kašike šecera. U umucena belanca dodati 1/3 mlevenih lešnika i 1 ravnu kašiku brašna. Lagano umešati varjacom. Lagano presuti smesu u kalup za pecenje obložen papirom za pecenje, izglacati smesu i peci u zagrejanoj rerni na 200C 10-15 minuta. Gotovu koru nožem odvojiti od oboda, i zajedno sa pek papirom staviti sa stane da se hladi. Postupak ponoviti još 2 puta za još 2 kore.

Za braon fil: Ostaviti margarin na sobnoj temperaturi da se opusti. Umutiti žumanca sa šecerom, pa staviti na paru da se kuva dok se ne zgusne uz lagano mešanje. Kada se zgusne, dodati 100 g cokoladne glazure i mešati dok se ne sjedini, pa skloniti sa pare i ostaviti da se hladi. U ohladjen fil dodati penasto umucen margarin sa sobne temperature, pa sjediniti.

Beli fil: Mutiti slatku pavlaku dok se ne krene da se pravi pena, pa dodavati 3 kašike šecera u prahu uz neprestano mucenje dok pavlaka ne postane cvrsta.

okoladnu glazuru sa sve cašom u kojoj se nalazi potopiti u vrucu vodu da se glazura otopi. Kore odvojiti od papira za pecenje, pa filovati tortu sledecim redom: kora, braon fil, beli fil, opet kora, braon, beli fil, pa opet kora i braon fil. Neka braon fil ostane poslednji jer je dovoljno cvrst da može da podnese glazuru (beli fil ne može). Otopljenu i blago prohladjenu glazuru preliti preko braon fila, pa zaglaati i ostaviti da se hladi.

Savet