

Reform torta (8)



težina: **lako**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Kora (x4):

- 4 belanaca
- 5 kašika šecera
- 1 kašika brašna
- 100 g mlevenih oraha

Fil:

- 16 žumanaca
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- 200 g prah šecera
- 200 g čokolade

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, zatim dodati brašno i mlevene orahe pa lagano sjediniti varjačom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peći 12 minuta na 180 stepeni. Na isti način pripremiti i preostale tri kore.

Fil: Žumanca umutiti sa šecerom pa kuvati na pari, skloniti sa vatre pa dodati čokoladu i mešati da se čokolada

otopi i fil sjedini.

Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa prah šećerom pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Filom filovati kore, premazati i poslednju koru.

Tortu ukasiti po želji.

Savet