

Torta *Luca*



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore x3:

- 3bjelanjka
- 5 **kašika**mljevenih oraha
- 5 **kašika**šecera
- 1 **kašika**prezle

Krema:

- 9žumanjaka
- 7 **kašika**šecera
- 150 **g**cokolade za kuhanje
- 1 **kašica**nescafe
- 250 **g**putera ili margarina
- 1vanilin šećer

Priprema

Umutiti snijeg od bjelanjaka i šecera. Dodati mljevene orahe i prezlu, pa sjediniti. Sipati u kalup (24 cm) obložen papirom za pečenje. Peci na 180 C oko 15 minuta. Na isti način pripremiti još dvije kore. Ohladiti.

Na pari umutiti žumanca sa šećerom i vanilin šećerom. Nakon 10-tak minuta, dodati izlomljenu čokoladu za kuhanje i instant kafu. Kada se čokolada otopi, ostaviti kremu da se ohladi. Dodati omekšao puter, pa izmiksati. Ostaviti u frižider, da se krema stegne. Filovati tortu. Cijelu tortu premazati kremom, dekorisati po želji...ili samo posuti mljevenim orasima. Dobro ohladiti, pa rezati na parcad!

Savet