Sonjina torta

Sastojci

Za I i II koru:

- 6 belanaca
- 250 g šecera
- 120 g oraha
- 2 kesice vanilin šecera
- 3 štangle cokolade za kuvanje
- 2 kašike brašna

Za III koru:

- 3 belanceta
- 125g šecera
- 60 g mlevenih badema
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 kašika brašna

I i II fil:

- 12 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 250 g margarina
- 80 g mlevenih lešnika
- 100 g bele cokolade
- 100 g mlecne cokolade

III fil:

- 150 g mlevenih oraha
- 100 g šecera
- 0,5 dl mleka

Priprema

Za I i II koru: Mikserom umutiti 3 belanceta, 125 g šecera i kesicu vanile u cvrst sneg, 60 g mlevenih oraha, 1,5 štangle cokolade i kašiku brašna umešati lagano drvenom kašikom. Dno okruglog kalupa precnika 26 cm ili veci obložiti papirom za pecenje.

Sipati smesu i peci u zagrejanoj rerni oko 25 minuta prvo na 200 C, pa na 170 C. Od preostalog materijala, na isti nacin napraviti još jednu koru.

Za 3 koru: Mikserom umutiti 3 belanceta, 125 g šecera i vanilu u cvrst sneg. 60 g poparenih, oljušcenih i samlevenih badema i kašiku brašna umešati lagano drvenom kašikom. Dno okruglog kalupa precnika 26 cm ili veci obložiti papirom za pecenje. Sipati smesu i peci u zagrejanoj rerni oko 25 minuta prvo na 200 C, pa na 170 C.

Za 1 i 2 fil: Umutiti mikserom žumanca i šecer i kuvati na pari stalno mešajuci dok se ne zgusne. Ostaviti da se prohladi. Penasto mikserom umutiti margarin i dodati u prohlaena žumanca mikserom na najmanjoj brzini. Podeliti masu na 2 dela. U jedan deo dodati mlevene lešnike i seckanu belu cokoladu, a u drugi rendanu mlecnu cokoladu.

Za 3 fil: Pomešati orahe i šecer, popariti vrucim mlekom i malo prokuvati da se dobije gusta kaša.

Filovanje: Na koru od oraha premazati fil od lešnika. Staviti koru od badema, pa premazati filom od cokolade. Staviti koru od oraha, pa premazati filom od oraha.

Torta se može premazati umucenom slatkom pavlakom ili ukrasiti glazurom od cokolade i slatkom pavlakom, kao na slici.