

Reforma



Sastojci

Za kore:

- 16 belanaca
- 16 kašika šecera
- 24 kašike oraha

Za fil:

- 16 žumanaca
- 16 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 250 g putera
- 200 g cokolade za kuvanje

Za ukrašavanje:

- 250 g putera
- 250 g prah šecera
- 200 g otopljene cokolade

Priprema

Kore se peku ovako. 4 belanca umutiti u cvrsto šne, pa dodati 4 kašike šecera, zatim lagano umešati, 6 kašika mlevenih oraha. Koru peci na 180 stepeni 20 minuta. Ispeci ovako 4 kore.

Za fil: žumanca umutiti sa šecerom i vanilin šecerom mikserom, da bude fina smesa i skuvati na pari. Kada fil od žumanaca pocne da se zgušnjava, dodati cokoladu i svo vreme mešati, U ohladjen fil dodati 250 g umucenog

putera, ukrasiti po želji.

Ja sam se ovaj put odlucila za coko transfer i puter krem. Puter krem 250 g putera, 250 g prah šecera, umutiti da bude penasto, pa dodati 200 g otopljene i prohladjene cokolade. Puter krem staviti u špric i ukrasiti tortu po želji.