

Euroblok torta



Sastojci

Kora I i III:

- 14 belanaca
- 28 kašika šecera
- 200 g mlevenih lešnika
- 4 kašike prezli

Kora II:

- 7 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1 puding sa ukusom slatke pavlake

Fil I:

- 21 žumance
- 21 kašika šecera
- 200 g cokolade
- 375 g margarina
- 200 g mlevenih lešnika

Fil II:

- 500 ml slatke pavlake
- 200 g euroblok cokolade

Glazura:

- 100 g čokolade
- 3 kašike ulja

Za dekoraciju:

- 250 g šlaga
- 2,5 dl kisele vode
- 1 rebro otopljene čokolade

Priprema

Za koru I: Dobro izmutiti 7 belanaca, sa 14 kašika šećera, pa dodati 100 g mlevenih lešnika i 2 kašike prezli.

Smesu sipati u pleh (38x26) obložen papirom, pa peci koru u zagrejanj rerni na 180 C 25 minuta. Na isti način napraviti i koru III.

Za koru II: Dobro umutiti 7 belanaca, sa 10 kašika šećera, pa dodati puding u prahu, promešati polako kašikom, pa sipati u obložen pleh (38x26) i peci koru na 180 C oko 20 minuta.

Za fil I: Umutiti žumanca sa šećerom, pa ih skuvati na pari. Pred kraj kuvanja dodati i čokoladu na kockice i mešati, dok se ne rastopi. ostaviti da se fil ohladi, pa u hladan dodati umućen margarin i mlevene lešnike.

Za fil II: Umutiti slatku pavlaku, pa u nju dodati rendane euroblok čokolade.

Filovati: Kora, fil I, fil II, kora...Celu tortu premazati sa malo čokoladnog fila.

Odgore staviti glazuru, a okolo tortu dekorisati sa šlagom po želji.