Biljanina torta



Sastojci

Potrebno je:

- 20 jaja
- 20 kašika šecera
- 400 g oraha
- 400 g cokolade
- 500 g margarina
- 500 g šecera u prahu
- 5 vanilin šecera
- milka cokolada sa ukusom jagode (po želji)
- fondan (za ukrašavanje)

Priprema

10 belanaca ulupati u cvrst sneg sa 10 kašika šecera, tome dodati 200 g samlevenih prethodno prepecenih oraha i 200 g otopljene cokolade za kuvanje.

Koru sušiti na tihoj vatri u rerni. Ispeci takve dve kore u cetvrtastom plehu od šporeta.

Fil: Na pari skuvati 20 žumanaca sa 500 g prah šecera i vanilom. Ohladjenom filu, dodati prethodno penasto umucen margarin sa ukusom pavlake. Po želji dodati rendanu milka cokoladu sa ukusom jagode.

Koru podeliti na dva dela. Treba da ispadnu 4 kore. Kore ne vaditi cele iz pleha, nego vaditi kašikom i tako formirati cetvrtasti oblik torte.

Nema veze, ako se kora mrvi, kada se premaže filom napravice se kompaktna smesa.

Tortu ukrasiti fondanom, ili po vašem izboru.