

Torta okolo naokolo (tocak torta)



Sastojci

Potrebno je:

- 15 jaja
- 15 kašika mlevanih oraha
- 15 kašika šecera + 250 g šecera
- 3 kašika brašna
- 100 g cokolade
- 1 margarin
- 300 g šlag krema
- cokolada (za ukrašavanje)

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 5 kašika šecera u cvrst sneg, dodati 5 kašika oraha i 1 kašika brašna.

Peci u pravougaonom plehu, dok ne porumeni. Na isti nacin ispeci još 2 kore.

Fil: Umutiti žumanca penasto sa 250 g šecera. Kuvati ih na pari, dok se ne sgusnu (oko 20 minuta).

Pred kraj dodati cokoladu, otopiti je u fil i ostaviti da se ohladi. Kada je ohlaen sjediniti ga sa umucenim margarinom.

Sve tri kore preseci uzdužno na po 4 dela, da se dobije 12 delova (traka), znaci od 3 kore 12 traka.

Prvu traku premazati filom i uviti u rolnu i staviti je na sredinu tacne. Svaku sledecu traku premazati i uvijati je oko vec na tacni postavljene kore. Tako nastaviti, dok se ne utroše sve kore. Preostalim filom premazati celu tortu.

Umutiti šlag krem i ukasiti tortu. Otopiti cokoladu i poprskati tortu.

Ostaviti da se ohladi. Prijatno!