

Torta sa belom cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 20 jaja
- 40 kašika šecera
- 24 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 200 g bele cokolade za kuvanje
- 2 margarina
- 4 šlag krema od vanile
- 400 g mlevenih, prepečenih lešnika
- 200 g rendane crne cokolade

Priprema

Ispici dve kore od po: 10 belanaca, 10 kašika šecera, 12 kašika mlevenih oraha i 2 kašike brašno.

Fil I: Skuvati na pari 20 žumanca sa 20 kašika šecera. U ukuvan fil, dodati 200 g bele cokolade i 2 margarina.

Fil II: Umutiti 4 šlag krema od vanile, dodati 400 g mlevenih prepečenih lešnika i 200 g rendane crne cokolade. Filovati na sledeći način: Kora, žuti fil, crni fil, kora, žuti fil, crni fil.

Zatim ukrasiti po želji.