

## Cicijeva torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Za koru

- 7 belanaca
- 7 kašika šecera
- 7 žumanaca
- 7 kašika lešnika
- 1 kašika brašna
- 200 g istopljene čokolade

### I fil

- 125 g putera
- 125 g šecera u prahu
- 300 g lešnika
- 200 ml mleka

### II fil

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera u prahu
- 100 g čokolade
- 250 g putera

## Priprema

Za koru, prvo umutiti belance pa sve ostale sastojke dodati.

Za prvi fil, šećer u prahu i puter umutiti pa sjediniti sa lešnicima, prethodno poparenim sa malo mleka.

Za drugi fil, skuvati na pari jaja i pomešati sa šećerom u prahu i cokoladom. Kada se smesa ohladi dodati umućen puter.

Filovati prvo II fil pa onda I fil. Tortu premazati sa 2 šlag krema od vanile i ukrasiti po želji.

## **Savet**