Torta Karmen

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **12**belanaca
- **12 kašika**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **1**puding vanila
- **2**pudinga cokolada
- **100 g**seckanog lešnika

Za fil:

- **12**žumanaca
- **5 kašika**šecera
- **100 g**cokolade
- **200 g**putera
- **3 dl**slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **2 dl**slatke pavlake
- **100 g**cokolade

Ostalo:

- **500 g**višanja

Priprema

Umutiti 4 belanca, 4 kašike šecera, dodati puding od cokolade u prahu, 1/3 praška za pecivo. Obložiti pleh pek papirom i rasporediti smesu i posuti sa 50 g lešnika. Peci oko 3-4 minuta na 220 stepeni. Ispeci još jednu koru na isti nacin. 3 kora je sa pudingom od vanile i ne posipa se lešnicima.

Fil: skuvati na pari žumanca, šecer i 100 g cokolade. Umutiti 3 dl slatke pavlake. Umutiti penasto puter i dodati u fil sa žumancima. U hladan fil lagano umešati slatku pavlaku.

Reanje: coko kora, višnje, fil, kora sa vanilom, višnje, fil, coko kora, fil.

Dodajte 100 g otopljene cokolade u 2 dl slatke pavlake. Umutite i dekorišite tortu.

Savet