

## Nugat torta (2)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Kora:

- 6jaja
- 12 **kašika**šecera
- 1,5 **kašika**crnog eurokrema
- 200 gbrašna
- 2 **kašike**kakao
- 1prašak za pecivo

#### Fil:

- 1 llatke pavlake
- 8 **kašika**crnog eurokrema

#### Ukrašavanje:

- 100 gcokolade

### Priprema

Kora: odvojiti belanca od žumanca u dva suda. U sud sa žumancima dodam 6 kašika šecera i dobro umutim mikserom, zatim dodati 1,5 kašiku crnog eurokrema i 2 kašike kakao. Drugi sud sa belancima dobro mikserom ulupati pa dodati 6 kašika šecera da se dobije cvrs šne. Ta belanca dodati žumancima i promešati varjaccm, dodati brašno i prašak za pecivo i sjediiti masu. Staviti u okrugli pleh i peci koru na 180 stepeni. Kada se kora ispece ostaviti da se ohladi. Fil: u meuvremenu u sud sipati 800 ml slatke pavlake, a u drugi sud ostaviti 200 ml

za ukrašavanje. Ulupati dobro pavlaku mikserom, dodati 8 kašika crnog eurokrema i opet izmešati mikserom. Kada se kora ohladila isecemo na pola. Filujemo kora, fil, kora i celu tortu premažemo filom. Ukrašavanje: onu pavlaku što ste odvojili ulupati dobro mikserom i ukasiti tortu po želi, a odozgo narendati cokoladu.

## **Savet**

Ova torta nije teška, može i pravougaona da se napravi ko kako voli i veruj te mi bicete i vi i vaše porodice oduševljeni tortom! PRIJATNO!