

Žarbo Torta



težina: **srednje**

za: **25 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 18jaja
- 700 gšecera
- 300 goraha
- 125 gputera
- 250 gmargarina
- 6 kašikabrašna
- 200 gcokolade
- 1 kašikagustina
- 1prašak za pecivo

Priprema

Umutiti 6 belanaca, dodati 6 kašika šecera, još malo mutiti i dodati 100 g mlevenih oraha, 2 kašike brašna, i 1/3 praška za pecivo. Sjediniti i sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci 5-7 minuta na 200 stepeni. Postupak ponoviti još 2 puta, tako da imamo 3 kore. 18 žumanaca, 18 kašika šecera, 2 kašike mleka, 1 kašika gustina, sve umutiti i kuvati na pari oko 30 minuta. Ohladiti. Istopiti 200 g šecera da bude zlatno žute boje pa prelići preko sve 3 kore i brzo razmazati jer se brzo karameliše. 150 g čokolade istopiti sa 1/3 margarina i premazati preko šecera. Umutiti 2/3 margarina i 125 g putera. U to dodati žuti fil ohlaen uz stalno mucenje mikserom. Filovati sve tri kore i odozgo narendati čokoladu.

Savet

Ovo je stari recept za zarbo tortu i lepo je podsetiti se. Inae ova torta važi za kraljicu meu tortama, pa e se uloženi trud u pripremu, sigurno isplatiti.