

Trifl torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Biskvit:

- **15** bjelanaca
- **15** kašika šecera
- **150** gmljevenih oraha (ili badema, lješnjaka)
- **3** kašike brašna

Fil 1:

- **200** g cokolade za kuhanje
- **100** ml slatke pavlake
- **4** bjelanca
- **4** kašike šecera

Fil 2:

- **150** g bijele cokolade
- **100** ml slatke pavlake
- **200** ml umucene slatke pavlake

Dekoracija:

- **200** mlumucene slatke pavlake ili šlag kreme
- **100** gkokolade za kuhanje
- **jestivicyjetici**

Priprema

Za kore umutiti cvrst snijeg od bjelanaca i šecera, dodati mljevene orahe i brašno. Peci 3 kore u kalupu obloženom papirom za pecenje, svaku po 20-tak minuta na 180 C.

Fil 1: Umutiti cvrst snijeg od bjelanaca i šecera, dodati otopljenu cokoladu (ja sam koristila punjenu sa cappuccino kremom), a zatim i umucenu slatku pavlaku. Sve sjediniti pa ostaviti na hlaenje. Fil 2: Zagrijati slatku pavlaku, pa sjediniti sa cokoladom. Miješati dok se cokolada ne otopi. Ohladiti, pa dodati i umucenu slatku pavlaku. Sve dobro sjediniti.

Na prvu koru staviti tamni fil, pa poklopite drugom korom. Na drugu koru stavite fil 2, pa poklopite trecom korom. Cijelu tortu premažite sa malo fila 2, a onda i umucenom slatkom pavlakom. Preliti otopljenom cokoladom i dekorisati po želji.

Savet

Dobro ohladiti!