Širli Templ torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **7**jaja
- **140 g**šecera
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **140 g**pecenih mlevenih lešnika

Fil:

- **4**jaja
- **160 g**šecera
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **200 g**maslaca ili margarina

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šecerom. Dodati istopljenu cokoladu, izmešati pa dodati i lešnike. Belanca umutiti u cvrst sneg i dodavati postepeno prethodnoj smesi mešajuci rucno. Peci na 180 stepeni u prethodno zagrejanoj rerni oko 15 minuta. Mikserom penasto umutiti cela jaja i šecer na pari. Dodati i cokoladu i "kuvati" na pari uz cesto rucno mešanje oko desetak minuta. Ostaviti da se ohladi pa zatim u frižider da se stegne. I posle hlaenja u frižideru nece biti jako cvrsto, samo gust fil. Penasto umutiti maslac koji ne treba da bude jako omekšao, tek toliko da može da se muti mikserom, petnaestak minuta posle vaenja iz frižidera. Dodavati mu postepeno cokoladni fil stalno muteci mikserom. Paziti da se ne muti previše dugo jer ce fil postajati svetliji i mekši, cim se sjedine prestati sa mucenjem.

Savet

Tortu ukrasiti po želji i pre služenja ostaviti na nekoliko sati u frižider. Po želji duplirati mere za veu tortu.