

Torta Cvetna Livada



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za jednu koru:

- **6** belanaca
- **9 kašika** šecera
- **9 kašika** mlevenih oraha
- **1 kašika** brašna

Glazura za premazati kore:

- **200 g** čokolade za kuvanje
- **1/2** margarina

Za fil:

- **18** žumanaca
- **22 kašike** šecera
- **22 kašika** mleka
- **2 kašike** brašna
- **100 g** čokolade
- **250 g** margarina

Još je potrebno:

- **150 g** šlag pene
- **2 dl** vode ili mleka za šlag

Priprema

Umutiti mikserom belanca, dodati šećer, pa opet dobro izmiksati. Dodati mlevene orahe i brašno, i lagano promešati varjaćom. Ispeci takve tri kore, u okruglom kalupu 28cm.okoladu i margarin otopiti na tihoj vatri pa premazati ohlaene kore.

Fil skuvati na pari žumanca, šećer, mleko i brašno i u hladno umutiti margarin. Podeliti na dva dela, pa u jedan deo dodati otopljenu cokoladu. Filovati: kora - žuti fil - cokoladni fil - šlag. Završiti sa korom. Ukrasiti fondanom ili šlagom.

Savet