

Mocart torta



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tri kore:

- 15 belanaca
- 480 g šecera
- 360 g mlevenih oraha
- 6 štangli (100 g) čokolade

Fil I:

- 15 žumanaca
- 18 kašika šecera u prahu
- 200 g čokolade
- 250 g margarina

Fil II:

- 500 ml slatke pavlake

I još je potrebno:

- 1 kg višanja

Priprema

Umutiti 5 belanaca sa 160 g šecera, kada je dobro umuceno dodati 120 g mlevenih oraha i 2 štangle narendane cokolade pa polako izmešati. Sipati u pleh (35x25cm) obložen pek papirom i peci.

Žumanca umutiti sa šećerom u prahu i kuvati na pari, kada bude pri kraju dodati cokoladu. U hladan fil dodati umucen margarin.

Slatku pavlaku umutiti. Višnje ocediti od soka.

Prvu koru premazati 1/3 cokoladnog fila, odozgo rasporediti 1/3 višanja pa premazati 1/3 slatke pavlake, postupak ponoviti i sa ostale dve kore. Tortu ukasiti po želji.

Savet

Umesto slatke pavlake ovaj put sam koristila šlag krem sa ukusom slatke pavlake 500 g i bilo je odlicno. Savršena je!