

Reform torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru:

- **10** belanca
- **400 g** šecera
- **200 g** oraha
- **150 g** brašna

Za fil:

- **10** žumanca
- **200 g** šecera
- **100 g** čokolade
- **1 kašičica** nes kafe
- **200 g** margarina

Priprema

Umutite belanca sa šecerom u cvrst sneg. U belanca dodate krupno iseckane orahe pomešane sa brašnom, sipajte u pleh i pecite, odnosno sušite na 100 stepeni ok 45 minuta. Proverite cackalicom da li je peceno.

Pecenu koru izvadite iz rerne i podelite na cetiri dela.

Žumanca pomešajte sa šecerom i kuvajte na pari da se zgusne.

Dodajte cokoladu i promešajte.

Ostavite da se fil prohladi. U prohladen fil dodajte umućen margarin. Dodajte nes kafu pomešanu sa malo vode.

Filujte tortu, svaku koru i sa strane.

Tortu ukasite po želji.

Savet