

Hilandar torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **10**jaja
- **10** kašikašecera
- **10** kašikamlevenih oraha
- **3** kašikekakaoa
- **5** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo

Fil:

- **400** g cokolade
- **125** g margarina
- **5**jaja
- **200** g šecera u prahu

Priprema

Kora: Umutite jaja, šecer, mlevene orahe, kakao, brašno i prašak za pecivo. Okrugao kalup za tortu obložite papirom za pecenje, pa sipajte pripremljenu masu i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Pecenu koru ostavite da se ohladi, a zatim je poprecno presecite dva puta, kako bi dobili 3 kore.

Fil: Belanca odvojite od žumanaca, pa belanca umutite u cvrst sneg. Žumanca umutite sa šecerom u prahu, pa dodajte sneg od belanca i pomešajte.

U odgovarajuoj posudi sjedinite cokoladu i margarin, pa kuvajte na pari, mešajuci dok se ne otopi, a zatim ostaviti da se ohladi. Kada se cokolada ohladi, postepeno dodajte fil od žumanca (kašiku po kašiku) i mutite dok se ne dobije ujednacena masa.

Finalni postupak: Pecene kore premažite pripremljenim filom, pa naslažite jednu na drugu.

Ukrasite tortu po želji.

Savet