

Moja nugat torta



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **10** bjelanca
- **10 kašika** šećera
- **10 kašika** mljevenog keksa
- **4 kašike** brašna
- **1** prašak za pecivo

Fil 1:

- **10** žumanca
- **100 g** šećera u prahu
- **250 g** margarina
- **100 g** bijele čokolade

Fil 2:

- **2 kesice** šlag krema od vanile
- **200 g** oraha
- **100 g** crne čokolade

Dekoracija:

- 50 grendane cokolade
- 50 goraha mljevenih

Priprema

Bjelanca umutiti u cvrst sneg i dodati sve ostale sirovine.

Sve dobro sjediniti i sipati u pleh. Peci na 150 C oko 45 minuta.

Dok se kora pece pripremiti fil 1. Umutiti žumanca sa šećerom u prahu, dodati margarin i na kraju otopljenu bijelu cokoladu.

Fil 2: Umutiti šlag krem prema uputstvu na kesici, dodati sjeckane orahe i rendanu cokoladu. Sve dobro sjediniti.

Kad je kora pecena, malo je ohladiti i isjeci po dužini ili po širini kako vam odgovara. Filovati tortu sledecim redom, kora, fil 2. fil 1, kora, fil 1, fil 2. Na kraju posuti sa orasima i rendanom cokoladom.

Savet