

Nugat torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora (x3):

- **6** belanaca
- **150 g** šecera
- **100 g** mlevenih pecenih lešnika
- **3 kašika** mlevenog plazma keksa
- **1 kašika** brašna

Fil I:

- **18** žumanaca
- **2** jajeta
- **300 g** šecera
- **250 g** čokolade
- **250 g** margarina

Fil II:

- **350 g** šlaga sa ukusom slatke pavlake
- **400 ml** hladne kisele vode
- **150 g** mlevenih pecenih lešnika
- **100 g** bele čokolade
- **100 g** crne čokolade

Priprema

Za koru dobro umutiti belanca sa šećerom, pa dodati lešnik, keks i brašno. Polako sjediniti sa spatulom, pa smesu izliti u pleh (35x25) obložen papirom i peci koru na 200 C oko 25 minuta. Na isti način napraviti još dve kore, ukupno tri.

Za fil I umutiti žumanca, 2 cela jajata i šećer, pa staviti da se kuva na pari. Pred kraj kuvanja dodati i čokoladu i kuvati dok se ne rastopi. Kada se fil ohladi, sjediniti ga sa umućenim margarinom. Za fil II umutiti šlag sa kiselim vodom, pa dodati mlevene lešnike, i sitno iseckane čokolade, pa sjediniti. Filovati: kora, fil I, fil II, kora... na kraju završiti sa filom II. Tortu dekorisati sa šlagom.

Savet

Za fil II sam koristila crnu i belu milka čokoladu, a Vi možete koju volite :)