

Reforma (2)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za kore:

- 24 belanceta
- 24 kašike šecera
- 40 kašika mlevenih oraha
- 4 kašike brašna
- 4 kašike prezle

Fil:

- 24 žumančeta
- 600 g šecera
- 400 g tamne crne čokolade
- 500 g putera
- 2 kašike kuvane jakе nes kafe
- 2 kesice vanilin šecera

Priprema

Umutiti penasto belanca sa prstohvatom soli, dodati 3 kašike šecera, nastaviti mucenje i lagano umesati 5 kašika mlevenih oraha, 1/2 kašike brašna i 1/2 kašike prezle. Manji pravougaoni pleh obložiti masnim papirom, poravnati smesu i peci na 200-220 stepeni oko 15 minuta. Tako ispeci još 7 korica.

Fil: žumanca sa šecerom umutiti mikserom. Dodati vanilin šecer. Kuvati na pari oko 10-15 tak minuta, dodati 400 g čokolade i nastaviti kuvanje još 5 minuta. Kada varjaca ostavi trag po dnu šerpe jaja su se zgusnula.

Gustina treba da bude kao kod meda. Ohladiti. Penasto umutiti puter. Skuvati 2 kašičice nes kafe u 0,5 dl vode. U hladan krem dodati kafu i puter, umutiti i filovati kore.

Tortu dekorisati po sopstvenoj želji, ja sam moju prekrila fondan masom.

Savet