

Reforma šnite



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru sa lešnikom:

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 200 g mlevenog lešnika
- 60 g prezle

Za koru sa orasima:

- 5 belanaca
- 150 g šecera
- 200 g mlevenih orasa
- 60 g prezle

Za fil:

- 10 žumanaca
- 300 g šecera
- 100-150 g čokolade
- 300 g putera

Glazura:

- 2 dl slatke pavlake
- 300 g crne čokolade

Priprema

Umutiti belanca sa prstohvatom soli, dodati šećer i nastaviti mućenje još 2-3 minuta. Varjačom umešati lešnike i prezlu. Veći pleh od rerne obložiti pek papirom i lagano rasporediti smesu. Peci 20 minuta na 200 stepeni. Na isti način ispeci i koru sa orasima. Kad se kore ohlade preseći ih na pola da dobijete 4 lente.

Na pari skuvajte žumanca sa šećerom, pred kraj dodajte čokoladu. Kad se fil ohladi dodajte umućeni puter. Filujte kore i sa dve-tri kašike premazite vrh torte.

Ganaš: zagrejte slatku pavlaku vodeći računa da ne provri, sklonite sa vatre i dodajte izlomljenu čokoladu i mešajte dok se čokolada skroz ne istopi. Nakon par minuta prelijte kremom tortu.

Savet